

NUOVO. PASSIONI DA COLTIVARE NEL VERDE

PRIMAVERA 2015 | numero 20

greenstyle

BIO. GIARDINO

BIO. ORTO

BIO. CUCINA

Euro 2,50

PREZZO di LANCIO

Euro 1,20

luoghi

IN GIRO
PER GIARDINI
(SEGRETI)

fioriture

CAMELIA, LA SIGNORA
DEI GIARDINI

cucina & territorio

VINISOLA, UN CONNUBIO
DI PASSIONI

coltivare

ORTOBIO, PER CHI
VUOLE DI PIÙ

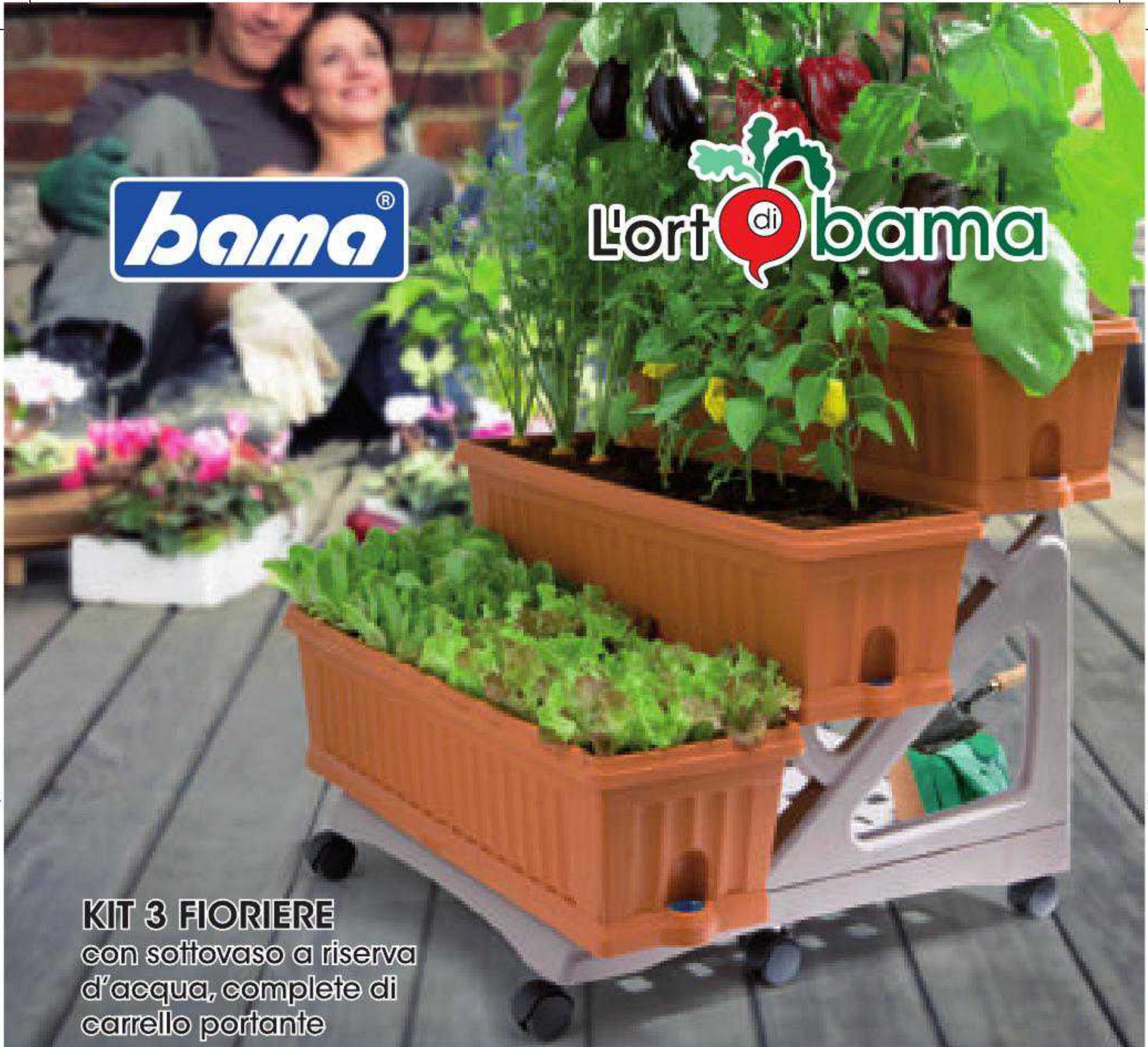


GIAMBÒ
piante
Belle di natura

di VITO GIAMBÒ

SHOWROOM

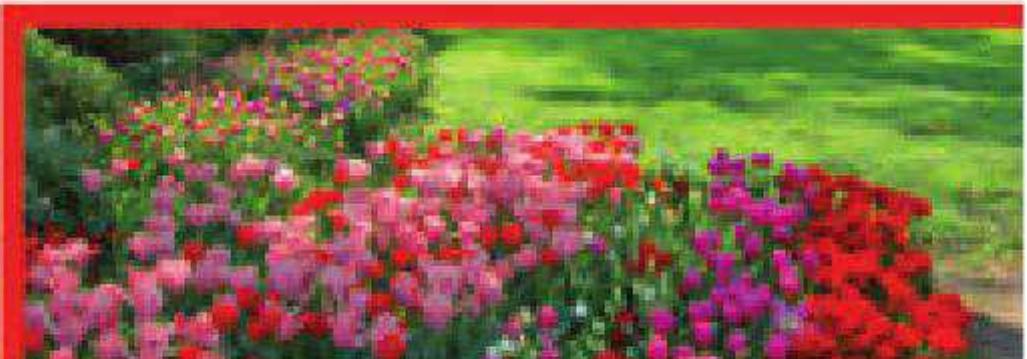
Via Nazionale Km. 57 + 07 | 98054 Furnari (ME), Italia | tel. fax +39 0941 802051
www.giambopiante.it | info@giambopiante.it



bama®

L'orto di bama

KIT 3 FIORIERE
con sottovaso a riserva
d'acqua, complete di
carrello portante



BAMA sarà presente al castello di Pralormo in occasione della XVI edizione di **MESSER TULIPANO**, manifestazione botanica che dal 4 Aprile al 3 Maggio 2015 annuncia la primavera con la fioritura di 75.000 tulipani nel parco storico.

www.castellodipralormo.com

TALENTI NATURALI PER LE VOSTRE PIANTE!

Prodotti di qualità
da COMPO BIO.



- Prodotti efficaci per ogni campo di applicazione
- Piante sane curate con metodi semplici
- Innovazione sì, ma naturale!

Scopri gli altri prodotti COMPO BIO!



www.trowcompo.it



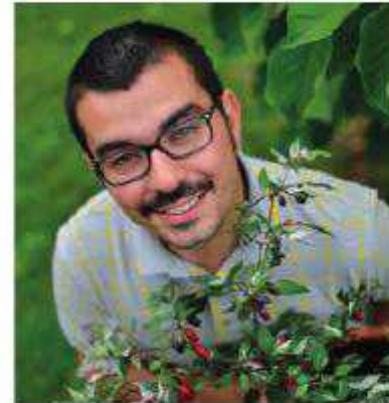
BIO

LA QUALITÀ
SENZA COMPROMESSI



Orti per tutti

La primavera ha qualcosa di speciale: la si sente arrivare. Fa fluire nuova linfa nelle piante, e anche negli uomini, e viene voglia di partecipare in qualche modo al risveglio della natura. È per questo che greenstyle si apre con un invito: fate l'orto, che vi fa bene. Favorisce la crescita armoniosa dei bambini, rinvigorisce gli anziani e i malati, è un toccasana per la salute e per il palato. Abbiamo esplorato per voi tutti gli aspetti che include, scoprendo cose bellissime. E dato che speriamo di suscitare la voglia di mettere le mani "in pasta", anzi, nella terra, vi guidiamo nelle operazioni da fare in questo periodo in giardino, o sul balcone, spiegandovi cosa fare per preparare il terreno e quali varietà coltivare. Se vi piacciono le gite fuori porta, ecco la proposta di tre itinerari di turismo orticulturale: un giro a dorso d'asino fra i vigneti del Veneto, in bicicletta fra le camelie, sulle romantiche sponde del Lago Maggiore, e la visita di cento grandi giardini di ville in tutta Italia che, in occasione di Expo, aprono anche i loro storici orti. Ce n'è per tutti i gusti e per tutte le età. Lasciatevi contaminare. ■



Francesco Tozzi  @Lab_Verde

greenstyle

N° 20 - Primavera 2015

Diretto da Francesco Tozzi - f.tozzi@laboratorioverde.net
REDAZIONE Alessandro Coraggio, Marta Meggiolaro, Filippo Tommaseo
GRAFICA Daniela Francescon - daniela.francescon@gmail.com
PUBBLICITÀ E SVILUPPO Matteo Ragni - m.ragni@laboratorioverde.net
 Stefano Carlin - s.carlin@laboratorioverde.net
SEGRETERIA E MEZZI Katiuscia Morello - info@laboratorioverde.net
STAMPA All Graph System srl, Via Verbano 138, 28100 Novara (NO)
DIREZIONE, REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE
 Edizioni Laboratorio Verde srls, via Pasubio 16, 20120 Brebbia (VA)
 Tel. 0332 989211 - fax 0332 989122
www.laboratorioverde.net - info@laboratorioverde.net

Greenstyle periodico trimestrale, registrato presso il Tribunale di Busto Arsizio (VA) il 27/03/2007, n. 2. Spedizione Posta Target Magazine autorizzazione LOMBARDIA/00202/02.2014/CONV.

DIRETTORE RESPONSABILE Francesco Tozzi

Associata ad 

Edizioni Laboratorio Verde srls, titolare del trattamento dei dati relativi ai destinatari della presente pubblicazione, informa che le finalità di tale trattamento sono rivolte a consentire l'invio della presente rivista, e/o altre di propria edizione, allo scopo di agevolare l'aggiornamento dell'informazione tecnica, nonché alle operazioni necessarie alla gestione amministrativa e contabile dell'abbonamento. Edizioni Laboratorio Verde srls riconosce e garantisce ai medesimi destinatari i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. 196/03.

Prezzo di copertina: 2,50 Euro • Abbonamento da 4 numeri: 10,00 Euro



18

PASSIONE VERDE

Protagonisti

Ortobio, per chi vuole di più
di MARTA MEGGIOLARO

News

"Ma le mucche sono anche larghe!"
di MARTA MEGGIOLARO

Viaggi

In giro per giardini
di BIANCA BELFIORE

Floriture

Fai fiorire la tua personalità
con i bulbi estivi
di FILIPPO TERRAGNI

Festa

A Pasqua faccio l'Eierbaum
di BIANCA BELFIORE

CUCINA & TERRITORIO

Ricette

Piatti saporiti con le erbe di stagione
di CARMEN ANTONA

Campagna

Le erbe aromatiche commestibili

Decoro

Tutti a tavola a cura
di FILIPPO TERRAGNI



38

Sapori
Una passione per la birra
di MATTEO RAGNI

LUOGHI
Vinisola, connubio di tradizioni
di MARTA MEGGIOLARO

BIODIVERSITÀ
Happy hour con le api
di FILIPPO TERRAGNI



44

SOMMARIO

Primavera 2015

34





53



56

SPAZI VERDI

Progetti

Fare l'orto fa bene
di EMANUELE MORSELLI

Varietà

Camelia, la signora dei giardini
di BIANCA BELFIORE

Interni

Spazio al verde, anche in casa



61

LE RUBRICHE

Brevi

Notizie

9

Carosello

Si torna in giardino
di FILIPPO TERRAGNI

15

Pratiche

di FILIPPO TERRAGNI

Si riparte dall'orto domestico

22

Ed è tempo di cipolla

23

Ciliegio, delicato fiorire

28



28

IL SEGNALIBRO

Sbocciano pagine verdi

64

TERFLOR®

Naturalmente dal 1977

Pollicina

NATURALMENTE GENUINA

TERRICCIO PER TUTTE LE PIANTE DELLA CASA E DEL GIARDINO



**UN NUOVO MODO
DI CONCEPIRE
IL GIARDINAGGIO**



25031 CAPRIOLI (Bs)
via delle Pozze, 131
tel. +39 030 7364325
fax +39 030 7460349
info@terflor.it

NUTRIRSI DI PAESAGGIO

Nel mondo contemporaneo in rapida trasformazione, la campagna non deve essere vista in antitesi alla metropoli. **Un modo nuovo di guardare la città e il territorio circostante come parte di uno stesso disegno**, come se si trattasse di un immenso giardino da coltivare con cura, sta emergendo in maniera sempre più predominante.

All'interno di questo nuovo modo di pensare e agire, l'agricoltura urbana non ha più solo il compito di contenere l'inarrestabile espansione della città, ma assume un ruolo innovativo e fondamentale. Così, **Aiapp e Milano Green Point** con **Progetto Ombra** nei sei mesi di EXPO MILANO 2015, propongono **cinque incontri dal taglio innovativo dedicati al tema "Nutrirsi di paesaggio"**. Gli appuntamenti prendono spunto dalle icone e parole chiave proposte da



Expo in Città, palinsesto del Comune di Milano. Al termine di ogni incontro un invitante EcoCocktail. Architetti, giornalisti, fotografi, designers, artisti, agronomi racconteranno la loro esperienza e le loro nuove visioni ad altri professionisti operatori del settore, ma anche ai liberi cittadini, agli studenti liceali e universitari, alle istituzioni e così via, attivando un processo di avvicinamento ai temi del paesaggio sostenibile e alla figura del paesaggista.

Il programma completo su aiapp.net.

Il contagio della bellezza

La settima edizione di Orticolaro si terrà a Villa Erba a Cernobbio, sul Lago di Como, dal 2 al 4 ottobre. **"Il contagio della bellezza"** è il titolo di questa edizione che sarà dedicata al tatto, senso che apre le porte alle emozioni intense e che offre una conoscenza profonda di ciò che si contempla. A volte l'impulso di toccare è irrefrenabile. Diventa necessità.

Orticolaro 2015 condurrà i suoi visitatori tra infinite esperienze sensoriali nella natura.

Il primo appuntamento di questo percorso sarà il 17 aprile alle ore 20.30, con un concerto in programma nella Stagione Notte del Teatro Sociale di Como, promosso dal Teatro in collaborazione con Orticolaro: sul palco un'orchestra unica al mondo, che si esibisce su strumenti propri, fatti interamente di verdura fresca, la **Vegetable Orchestra**.

La Vegetable Orchestra ha sede a Vienna ed è stata fondata nel 1998; è formata da 12 musicisti, un ingegnere del suono e un video/light designer. L'ensemble è un mix di artisti con differenti provenienze artistiche: musicisti, visual art, architetti, designer, media artist, scrittori, poeti. L'utilizzo di ogni diverso tipo di vegetale crea infatti un universo sonoro musicalmente ed esteticamente unico. Non ci sono barriere o restrizioni di alcun tipo nelle scelte musicali della Vegetable Orchestra: musica contemporanea, beat-oriented house, elettronica sperimentale, free jazz, noise, dub, Clicks'n'Cuts. (teatrosocialecomo.it)

POMODORO, MA ANCHE PATATA

Non si è mai vista una pianta così. Si tratta di un'insolita varietà registrata, da poco tempo disponibile sul mercato, grazie alla quale puoi coltivare **insieme pomodori e patate**. TomTato® è stato creato da Beekenkamp Plants B.V ed è ideale da piantare in un vaso capiente e da tenere sul terrazzo, coltivando ben due ortaggi in pochissimo spazio. Sulla pianta cresceranno dolcissimi e succosi pomodori ciliegini, mentre nel terreno si svilupperanno le patate. In un anno TomTato® produce fino a 500 pomodori e circa due chili di patate.



Piuarch presenta l'Orto fra i cortili

Un sistema completo e ripetibile per riqualificare superfici non utilizzate



Si chiama **Orto fra i cortili** l'intervento che **Piuarch** realizza per il Fuorisalone 2015. I 300 metri quadrati di superficie del tetto dell'edificio che ospita lo studio, nel quartiere Brera di Milano, sono convertiti in un orto permanente e una "farmacia a cielo aperto", riqualificando anche dal punto di vista energetico e funzionale l'immobile. Un ecosistema completo, che si avvia nel semenzaio dove sono posti a germogliare i semi per svolgersi secondo il ciclo delle stagioni fornendo cibo, decoro, essenze fino a terminare in compost per alimentare una nuova stagione. Al centro di questo concept c'è l'ideazione di un sistema modulare che utilizza i pallet per costruire strutture facilmente assemblabili che coniughino estetica e funzionalità, a costi ragionevoli. **L'orto tra i cortili non vuol essere un'esperienza singola ma piuttosto un sistema ripetibile su ampia scala** per riqualificare superfici non utilizzate. I pallet sono usati sia come piano di calpestio che, rovesciati, come contenitori per il terreno. In questo modo, con l'impiego di un unico elemento modulare si costruisce il layout dell'orto. **La "farmacia a cielo aperto"** prevede la piantumazione di piante officinali con l'intento di riscoprire le proprietà

medicali e terapeutiche di essenze usate per secoli nelle officine farmaceutiche. **L'Orto fra i cortili è molte cose in una:** progetto di riqualificazione energetica dell'edificio, strumento paesaggistico, decorativo, di autoproduzione alimentare, nuovo spazio di rappresentanza, socialità e coworking per chi lavora nell'edificio. Le piante creano un ecosistema che favorisce la biodiversità, riduce la filiera alimentare e garantisce la genuinità dei prodotti. Lo



strato di vegetazione migliora l'isolamento e incrementa l'inerzia termica dei locali sottostanti. Il sistema a pallet permette inoltre un controllo delle acque piovane, riducendo il flusso delle acque di scarico che entrano nel sistema cittadino. ■



LE COLLABORAZIONI

Il progetto generale del verde è di **Cornelius Gavril**, realizzato in collaborazione con **VerdeVivo**, azienda di produzione di concimi curativi biologici, semi e preparati specifici per il gardening. Il sistema integra anche un intervento di consolidamento strutturale dell'edificio volto ad aumentare il carico per metro quadrato. Inoltre, è stato stretto un accordo con **Vivai Mandelli** per la progettazione e l'impianto dei moduli.

Una foresta di luce e ombra



Dal 21 marzo al 23 maggio, presso Atipografia, ad Arzignano (VI), sarà visitabile la mostra **"Fiori violenti: fototropismo verso la forma"** di Mattia Bosco. Il materiale principe di questa installazione site specific sarà il **legno**: una foresta di tronchi e fusti, che paiono quasi resti di un colonnato greco, "ultimi fiori" che si dischiudono con un gesto violento, quello dello spezzare, svelando così il "non visibile", la vita che si cela all'interno degli alberi. "Gli alberi seguono una legge precisa secondo la quale si sviluppano in infiniti modi, ma tutti sono ancorati al suolo con le radici; l'albero è sviluppo verticale a partire da un punto, non può muoversi da lì se non ramificandosi, bilanciando i rami che cercano la luce con quelli che sono nel buio della terra", ha detto Mattia Bosco. Questo fenomeno è descritto dalla scienza proprio come "Fototropismo" che, prendendo in prestito le parole del grande matematico, filosofo e scienziato Charles Sanders Peirce, si può poeticamente riassumere come "un ultimo slancio del legno, come materia viva, slancio cui corrisponde l'uomo con il suo fototropismo verso la verità", un istinto innato dunque, che coinvolge anche la natura umana.

GOODESIGN - THE NATURAL CIRCLE

L'evento dedicato all'**ecodesign** e all'**abitare sostenibile** torna **dal 14 aprile al 3 maggio** con la sesta edizione negli spazi di Cascina Cuccagna a Milano, durante il Salone internazionale del Mobile e fino alle soglie di Expo 2015. Articolata nel dialogo tra **natura e tecnologia**, con una visione poetica e creativa, la mostra mette in luce **buoni esempi** per raccontare come il design abbia un ruolo determinante per diffondere modelli e comportamenti positivi: riqualificare in modo eco-compatibile i processi industriali con tecnologie a basso impatto ambientale, introdurre cicli di vita dei prodotti senza generare rifiuti, impiegare materiali e componenti riciclabili, produrre oggetti disassemblabili e durevoli, gestire il riuso.



Sognare giardini

Il 15, 16 e 17 maggio si terrà il **Festival dei Giardini di Franciacorta**, dedicato ai progettisti del verde. Quest'anno il tema **"Sogno o son desto?"** vuole trasmettere a chi vivrà gli spazi e i colori dei progetti prescelti il desiderio di evasione e libertà, offrendo al **pubblico** nuove soluzioni con spunti creativi e dinamici, che permettano di creare vere e proprie oasi di bellezza ad un passo da casa. Anche il pubblico

avrà la possibilità di esprimere la propria preferenza mediante una scheda di gradimento preparata dall'organizzazione, che verrà distribuita presso le biglietterie e consegnata nell'apposito contenitore esposto presso l'area del "Festival dei giardini di franciacorta". I vincitori verranno decretati e premiati domenica 17 maggio 2015 presso il Castello di Bornato.

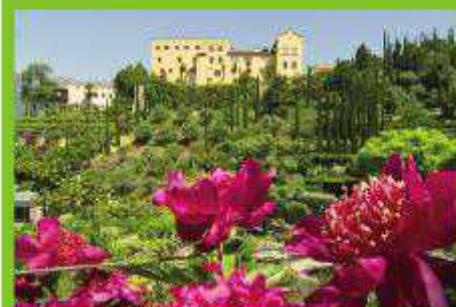


LE IRIS TRA BOTANICA E STORIA

Dal 8 marzo al 26 aprile a Castellamonte (TO), la mostra itinerante del **Museo Regionale di Scienze Naturali di Torino**, inserita in un programma organizzato con la collaborazione della **Società Italiana dell'Iris** dalle locali **Società di Mutuo Soccorso** per diffondere l'importanza del mutualismo, della cooperazione e della conoscenza del territorio. Pannelli illustrati, acquerelli della flora italiana, esemplari essiccati e fiori di seta formano, assieme a un diffusore di profumo di iris, un ricco percorso espositivo che precede e accompagna la nuova fioritura primaverile delle iris nei nostri giardini, nei viali e negli orti botanici. Le iris sono chiamate "fiori dell'arcobaleno" per la capacità di manifestare infinite sfumature e combinazioni di colori. Non per nulla il loro nome deriva da quello della dea Iris, o Iride, che comunicava con i mortali creando un luminoso ponte colorato tra il cielo e la terra. Alla mostra è associato il catalogo "Le iris tra botanica e storia", edito dal Museo Regionale di Scienze Naturali.

I GIARDINI DI SISSI APRONO I CANCELLI

Dal 1° aprile i Giardini di Castel Trauttmansdorff riaprono per la stagione 2015. L'apertura a pochi



giorni dalla Pasqua incanterà i visitatori con un arcobaleno di fiori variopinti e tante novità. Tra queste l'installazione dell'artista **Ichi Ikeda** nel Laghetto delle Ninfee, realizzata work in progress per trasmettere ai visitatori la centralità dell'acqua nella vita e che rientra nel progetto "Merano Nature Art - Spring 2015" del festival "Primavera Meranese", manifestazione che animerà la cittadina altoatesina fino a metà maggio.



TULIPANOMANIA

Al **Parco Giardino Sigurtà** (VR), uno dei parchi più incantevoli al mondo, è possibile ammirare tutti i colori della primavera: un milione di Tulipani, con Muscari, Giacinti e Narcisi, stanno sboccianti nei 600.000 mq del Parco. È la **fioritura più importante in Italia** e la seconda a livello europeo. E per l'edizione 2015, nuove varietà di Tulipani da ammirare e fotografare.



AMORE PER I VASI,
PASSIONE PER IL VERDE

GREEN IS THE NEW BLACK

MADE IN ITALY



www.erasrl.it

La Natura diventa Arte



FloraFirenze

Parco delle Cascine

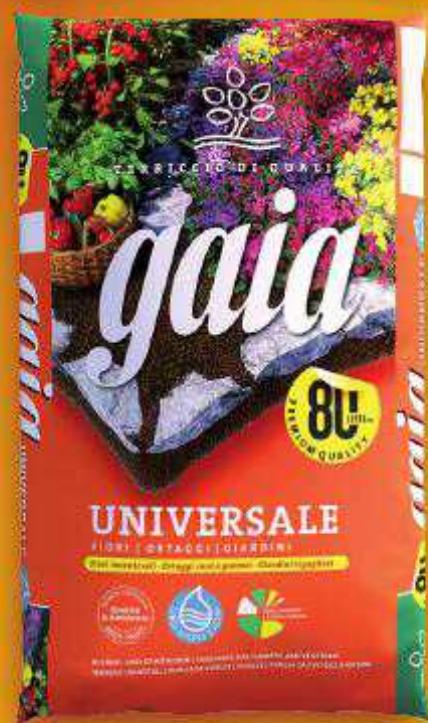
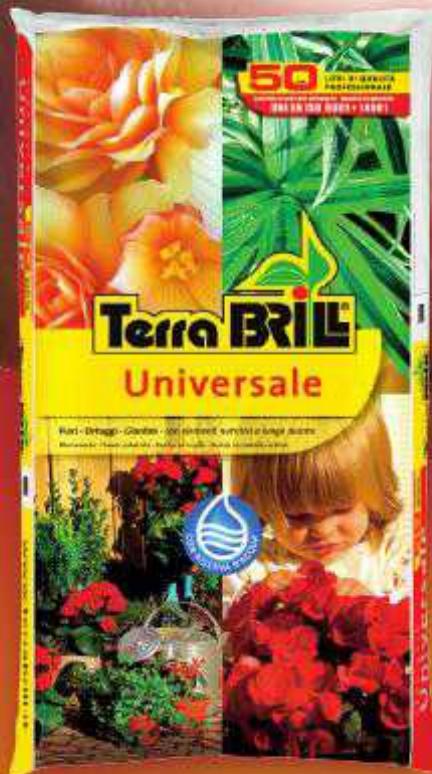
30 Aprile - 11 Maggio 2015

MOstra SPETTACOLO DI PIANTE E FIORI MADE IN ITALY

www.florafirenze.com




BRILL GEOTEC



Coltiva il tuo hobby
CON PROFESSIONALITÀ

**TERRABRILL SCOPRI LA LINEA COMPLETA: AGRUMI · FIORIERE · SUPERSTALL
GARTENTORF · CORTECCIA · LAPILLO · CACTACEE · ORCHIDEE · PIANTE ACQUATICHE**



DISTRIBUZIONE E VENDITA: AGROCHIMICA SPA · 39100 BOLZANO · T 0471.563.700 · WWW.AGROCHIMICA.IT

Si torna in giardino

*Idee, prodotti e creazioni
per una nuova stagione tutta verde*

di FILIPPO TERRAGNI

BELLEZZA SPINOSA

Geometrie, forme e dimensioni
contraddistinguono le composizioni di
piante grasse create da **CACTUSMANIA**.
Creatività e originalità alla base degli
abbinamenti dell'azienda ligure, che ha
saputo dare un nuovo valore estetico alle
piante grasse. (cactusmania.it)

CAROSELLO STYLE



PER BALCONI E TERRAZZI

La **NEMESIA SUNSATIA TM** di Proven Winners® è la pianta ideale per l'inizio della stagione. Resistono alle temperature basse, sono bellissime in composizione e sono perfette come ricadenti per abbellire balconi e terrazzi. (provenwinners.it)

RISPARMIO DI TEMPO

I **ROBOT RASAERBA GARDENA R40Li** e **R70Li** sono strumenti in grado di tagliare l'erba in completa autonomia. Una volta installato, infatti, il Robot Rasaerba è capace di lavorare da solo, consentendo così un rilevante risparmio di tempo e di energie. L'installazione è semplice e con pochi accorgimenti il robot è pronto a fare il suo lavoro. Il cavo perimetrale di cui sono muniti permette loro di riconoscere facilmente l'area da tagliare. (gardena.com)



PASSO PASSO

Ecco **SASSOPASSO**, un kit di piastre in corten posizionabili in modo da formare un comodo percorso calpestabile, disponibile nelle forme ovale, ellittica, a cuore e a "impronta" irregolare. Un elemento che, aderendo al terreno, permette il passaggio dei comuni tosaerba senza bisogno di essere spostato. (ilgiardinodicorten.it)



BBQ ANCHE SUL BALCONE

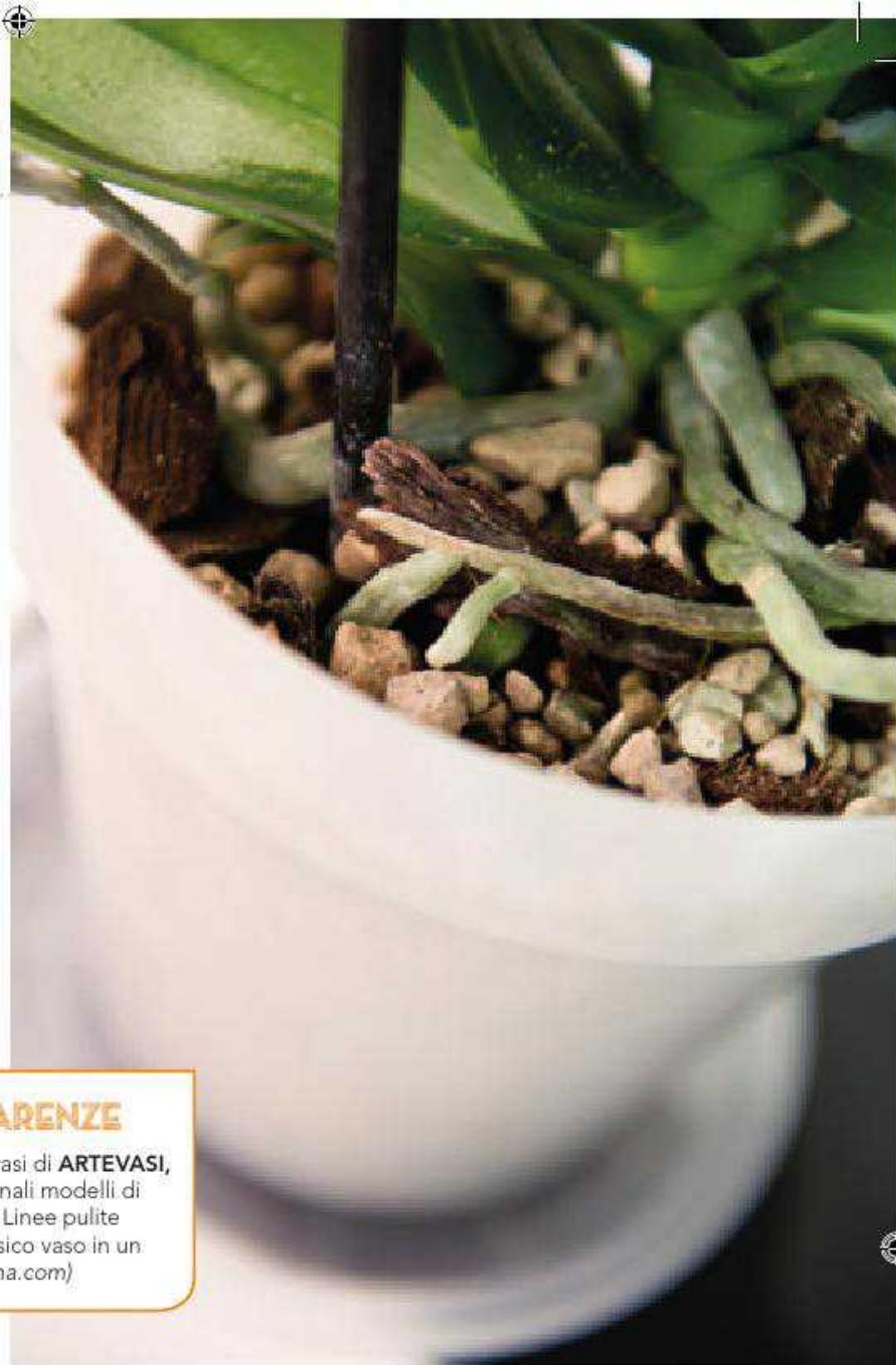
Pratico, agevole, dal design accattivante, il barbecue elettrico **Q1400** è facile da usare e da trasportare. Leggero e poco ingombrante, è particolarmente adatto a un balcone o un piccolo giardino. Disponibile nei colori Dark Grey, Granite Grey, Teal Blue, Maroon. (weberstephen.it)





ESTREMA SEMPLICITÀ

Il **SENSOTIMER ST6 DUO ECO!OGIC** di Kärcher è la nuova centralina dotata di wi-fi progettata per garantire semplicità di utilizzo e programmazione: impostare le modalità e le tempistiche di irrigazione è intuitivo e non c'è più necessità di più cavi o fili elettrici per il giardino. (karcher.it)



SPAZIO ALLE TRASPARENZE

Spazio alle trasparenze con i nuovi vasi di **ARTEVASI**, che lancia per la stagione 2015 originali modelli di contenitori per le piante da interno. Linee pulite ed essenziali che trasformano il classico vaso in un complemento d'arredo. (coninobruna.com)



ELEGANZA NELLE FORME

La nuova linea **NATURAL** di Stefanplast si contraddistingue per eleganza nelle forme e naturalezza senza tempo. Grazie alla particolare soluzione stilistica la materia si trasforma in un caratteristico intreccio ispirato agli arredi naturali. E nel catalogo 2015 sono più di 30 le pagine dedicate a questo prodotto. (stefanplast.it)



La raccolta delle zucche, pronte per essere vendute.

Lazienda agricola Broggini, ora Società Agricola Semplice **Ortobiobroggini**, è nata nella seconda metà degli anni '80, quando **Luisa Broggini** e **Massimo Crugnola**, eredi di una tradizione contadina, decisamente di proseguire nel solco di questa storia, diventando agricoltori biologici. Questo significava prendere una posizione netta contro la diffusione in agricoltura della chimica e delle monoculture, che stavano cancellando tutto il bagaglio di sapere delle generazioni precedenti. «Abbiamo iniziato a coltivare un terreno in affitto – mi racconta Luisa Broggini – ed eravamo autodidatti. Quello che avevamo era il sapere che ci avevano lasciato i miei nonni. Abbiamo imparato il resto **facendo rete con gli altri agricoltori biologici**, e insieme a un docente universitario abbiamo steso un disciplinare che allora era all'avanguardia nel campo del biologico, non esisteva ancora la legge. E quando ci siamo accorti che producevamo effettivamente qualcosa, abbiamo iniziato ad avvisare i nostri amici: "se volete, potete venire a comprare da noi questi ortaggi"; ci siamo fatti conoscere grazie al passaparola».



Ortobio, per chi vuole di più

Siamo stati all'Ortobiobroggini, un'azienda storica che da trent'anni si dedica all'agricoltura biologica. Perché il cibo "non è solo una merce"

colloquio con **CAMILLA CRUGNOLA** di **MARTA MEGGIOLARO**

COS'È L'ORTOBIOBROGGINI?

La Società Agricola Semplice **Ortobiobroggini**, di Camilla e Massimo Crugniola, si trova a Calcinato del Pesce, in provincia di Varese, sulle sponde del Lago di Varese. Coltiva ortaggi in modo biologico su tre ettari e mezzo di terra e si occupa anche della vendita. Ha organizzato, insieme ad altre aziende, la cooperativa **Ortus**, che permette di acquistare prodotti biologici che provengono anche da altre regioni per quello che non è possibile produrre direttamente. L'azienda svolge inoltre attività didattica rivolta alle scuole elementari, medie inferiori e al biennio delle superiori, ed ha come obiettivo centrale la presa di coscienza da parte dei bambini e ragazzi che la **tutela della natura**, delle sue esigenze e dei suoi ritmi, è indispensabile al fine di salvaguardare la nostra qualità di vita. (www.ortobiobroggini.it)



La verza gelata.



Il radicchio gelato.

La passione per una agricoltura attenta alla terra e all'uomo si è confermata con il passare degli anni, specialmente con la costituzione della rete di agricoltori che condividono la scelta del biologico e assieme ai quali si è costruito un modello agronomico che ora è codificato come agricoltura biologica. «Oggi coltiviamo circa tre ettari e mezzo di ortaggi a Calcinato del Pesce, sul lago di Varese, e vendiamo direttamente i nostri prodotti – spiega Camilla, che dal 2013 dirige l'azienda con il padre – attualmente siamo certificati **ICEA, Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale**, uno dei più importanti organismi di certificazione del settore in Italia ed Europa. E nel 1994 abbiamo costituito la **cooperativa Ortus** che ci permette uno scambio di prodotti tra produttori biologici, grazie a cui possiamo

garantire alla nostra clientela una maggior varietà di prodotti biologici, ad esempio le mele dei nostri soci trentini e le arance dei siciliani».

D: Cosa vuol dire biologico?

R: «Fare agricoltura biologica vuol dire coltivare la terra **valorizzando la capacità produttiva naturale del suolo e degli ortaggi**, senza l'uso di prodotti chimici di sintesi in nessuna fase del ciclo. Significa produrre con metodi e tecniche non aggressive che non danneggiano l'equilibrio ambientale: per mantenere e migliorare la fertilità del suolo sono necessarie pratiche agronomiche diverse, regolate dalle normative sul biologico, tra cui l'utilizzo di sostanza organica, letame e residui vegetali compostati, che attraverso l'azione di micro e macro organismi presenti nel terreno si legano all'argilla e sono le basi della fertilità. Ad esempio, si utilizza una tecnica antica, chiamata **sovescio**: l'interramento della coltura erbacea di leguminose giunta a maturazione concima il suolo apportando azoto. Oppure, per quanto riguarda la difesa delle coltivazioni, significa avvalersi della competizione esistente in natura tra organismi predatori e parassiti delle piante. Inoltre, in agricoltura biologica non si fanno monoculture: si predilige la diversità delle colture scegliendo specie (e anche razze animali) adatte all'ambiente. L'agricoltore si preoccupa anche di creare un habitat circostante adatto ad ospitare all'interno di siepi, stagni e boschetti, insetti e uccelli utili a contenere i parassiti.

D: Cosa hanno in più i prodotti biologici?

R: «I prodotti biologici dovrebbero essere **più buoni**. I vegetali e gli animali, coltivati e allevati con metodo biologico, non subiscono quelle forzature tipiche dell'agricoltura e dell'allevamento industriale. Per quanto



La vangatura e la baulatura in uno dei campi dell'azienda Broggini.



Si prepara il sentiero fra le file di ortaggi con la paglia.

Il sovescio: il grano saraceno, giunto a maturazione, viene tritato e rimescolato al terreno.



Il biologico non è mai stato di moda. Ora è un settore importante dell'agricoltura nazionale

riguarda i vegetali, un uso moderato di acqua, il non utilizzo di sostanze chimiche di sintesi favoriscono una minore dilatazione dei tessuti, quindi maggior sostanza secca favorisce lo sviluppo di piante più sane e più saporite. È facile pensare che siano **più sani**: i prodotti vegetali biologici non contengono residui di sintesi, tanto dannosi per la nostra salute. Più sano è anche il modello di produzione ed allevamento dove vegetali e animali hanno i loro tempi e gli ambienti adatti. Infine, i prodotti biologici dovrebbero essere **più giusti**, perché l'etica del rispetto ambientale non può separarsi dal rispetto per le persone: quindi la tutela dei diritti di chi lavora, attenzione e cura per la persona e anche giusta remunerazione».

D: Quali sono i prodotti che vi danno più soddisfazioni?

R: «Se intendiamo soddisfazione economica, tutti. Se

invece pensiamo a cosa è più bello coltivare, dipende. Dipende dal clima, dalle annate. Noi coltiviamo tutto ciò che si può coltivare in questa zona. Ci sono stagioni sfortunate, come l'estate scorsa, in cui la fatica e la difficoltà si fanno sentire, e poi ci sono stagioni belle in cui le coltivazioni ci riempiono d'orgoglio, "l'orgoglio del contadino"».

D: Il biologico è solo una moda o è un modo di coltivare che si sta diffondendo?

R: «Il biologico non è mai stato una moda: non lo era quando eravamo in pochi, era la dimostrazione che era possibile praticare un'agricoltura attenta e sostenibile in alternativa ad un modello industriale che considerava il cibo una merce. Ora è diventato un settore importante dell'agricoltura nazionale, un settore che aumenta l'occupazione e le ipotesi di lavoro».

D: Quali consigli dareste a chi vuole preparare un orto biologico a casa?

R: «Chi sceglie di coltivare un orto per il proprio consumo deve scegliere il metodo biologico (perché la normativa dovrebbe vietare la vendita di fitofarmaci di sintesi ai privati). È importante predisporre un posto adatto per il compost, fare le rotazioni, magari annotando di anno in anno su un quaderno di campagna il programma colturale. È bene scegliere varietà adatte al luogo in cui si coltiva, recuperando magari semi antichi e praticando lo scambio di semi con altri appassionati. Per quanto riguarda le varietà, per un orto anche in balcone vanno bene le aromatiche, le zucchine e il cetriolo che producono per tre mesi di fila, il pomodoro, anche se è più delicato, le insalate».

www.ortobiobroggini.it ■

Il campo di porri viene liberato manualmente dalle erbacce.





Humiflora®

IL VERDE È SERVITO!

HUMIFLORA UTILIZZA SOLO INGREDIENTI DI QUALITÀ

*Bon
Appetit*



AZIENDA CERTIFICATA
UNI EN ISO 9001:2000

www.humiflora.it



HUMIFLORA SRL

PRODUZIONE SUBLSTRATI TERRETTI PER ORTOFLOROVASCETTO

Via Cesio, 83 - c.l. 10020 Pogliano Milanese (MI)

tel. +39 0344 54003/4 - fax +39 0344 54003 - info@humiflora.it

Si riparte dall'orto domestico

Dopo un'opportuna lavorazione del terreno si torna a seminare, nell'attesa del raccolto in piena stagione

di FILIPPO TERRAGNI disegni di FRANCA DEGHI

Per quanto riguarda il terreno a disposizione, è importante scegliere bene la collocazione dell'orto perché da questa dipende la riuscita o meno delle coltivazioni. **Essenziali sono la luce e il calore.** Evitante quindi la vicinanza di alberi o di arbusti di grosse dimensioni, che oltre ad ombreggiare le colture, le disturbano sottraendo loro acqua e sostanze nutritive. Assicuratevi che il terreno possieda un buon drenaggio; in ogni caso il fatto di costruire le prode rialzate diminuisce i rischi di un ristagno idrico. **Meglio orientare l'orto verso sud**, evitando di costruirlo in zone di terreno più basse del livello circostante; in queste condizioni l'aria tende a ristagnare, favorendo le gelate e riscaldandosi con molto ritardo. Se la zona fosse soggetta a forti venti, ricorrete a ripari. Questi possono essere artificiali: teli, reti, stuoie; oppure naturali, cioè costituite da siepi, non troppo alte, che proteggono la coltura soprattutto dai venti gelidi del nord. Fondamentale per la riuscita di un orto è la corretta preparazione del terreno, che andrebbe effettuata da ottobre alla metà di marzo, periodo in cui il gelo e l'umidità sgretolano le zolle di terra migliorando le caratteristiche.

Tra le tante operazioni, la vangatura può essere profonda e superficiale. La prima si effettua in terreni mai coltivati, compatti o che necessitano di un rinnovo, fino a una profondità di 40 cm; la seconda in terreni scolti e fertili a una profondità di 20 cm massimo. Dopo la vangatura di solito segue l'**interramento di sostanza organica nel terreno**. La funzione di tale sostanza è quella di migliorare la struttura, cioè far sì che gli spazi pieni e gli spazi vuoti presenti siano in equilibrio tra di loro. In questo modo si eviterà il ristagno idrico nei terreni argillosi, oppure un'eccessiva evaporazione e percolazione dell'acqua a cui sono soggetti i terreni sabbiosi. Inoltre, si aggiungono anche gli elementi



frische zwiebeln©censchato - fotolia.com

CONSIGLI PRATICI

- Essenziali luce e calore
- Evitare vicinanza con alberature e cespugli di grandi dimensioni
- Terreno con buon drenaggio
- Orientare l'orto verso sud
- Da ottobre a fine marzo periodo per preparazione terreno
- Importare interrare sostanza organica

nutritivi apportati dal materiale organico che, sebbene in quantità limitate, soddisfano parte delle esigenze degli ortaggi. L'aggiunta di materiale organico si rende anche necessaria in quei terreni a lungo coltivati, dove l'avvicendarsi di colture diverse, senza tregua, ha impoverito di sostanze nutritive la terra; è anche necessaria quando si effettua una vangatura profonda e si corre il rischio di portare in superficie gli strati sottostanti, poveri di elementi nutritivi, eccessivamente compatti e male strutturati. ■



Dopo un'opportuna lavorazione si torna a seminare nell'orto.

Ed è tempo di cipolla

Si semina in questo periodo dopo aver lavorato in profondità il terreno

La cipolla (*Allium cepa*) ha bisogno di un terreno friabile, lavorato in profondità, ben drenato e preferibilmente sabbioso.

Per renderlo fertile concimate lo l'autunno precedente con letame. Semina e coltivazione. Si **semina** da febbraio ai primi di maggio. Create dei solchi profondi 1,5 cm e distanti 25 cm, e seminate in modo rado. Diradate le piantine quando iniziano a crescere. Nello stesso periodo, la semina può essere fatta utilizzando i **bulbilli**. Preparate dei solchi distanti 30 cm e profondi quanto basta per piantare i bulbilli con l'apice che spunta dalla terra. Interrateli a una distanza di 15 cm. Nei periodi di siccità il terreno dovrà essere bagnato fino a quando i bulbi iniziano a maturare. Poi smuovete solo leggermente il terreno, senza irrigare. **Quando le foglie iniziano a ingiallire**, sollevate leggermente i bulbi con la forca e piegateli verso il basso le cime per accelerare la maturazione finale. Dopo un paio di settimane sterrate le cipolle.

PROBLEMI E SOLUZIONI

Mosca della cipolla: le larve scavano i bulbi, facendoli marcire. Usate degli insetticidi specifici e bruciate le piante malate. Pero-

nospora della cipolla: malattia fungina che deforma le foglie. Trattate preventivamente le piante con prodotti a base di rame. Bruciate le piante malate.

CURIOSITÀ

La cipolla, se mangiata cruda, è diuretica e disinfecta l'intestino; contribuisce inoltre ad abbassare la pressione sanguigna, a eliminare l'acido urico e il tasso di glucosio nel sangue. Cotta, invece, regola le funzioni del intestino. È anche consigliata in caso di reumatismi, artrite, ipertensione e diabete. ■

LA LUNA NEL 2015

| CRESCENTE | CALANTE | PIENA |
|--------------------|----------------|---------------------|
| Genhalo 1-4/27-31 | Gennaio 13-19 | Gennaio 5-12 |
| Febbraio 1-4/25-28 | Febbraio 12-17 | Febbraio 5-11 |
| Marzo 1-4/27-31 | Marzo 13-19 | Marzo 5-12 |
| Aprile 1-3/25-30 | Aprile 12-17 | Aprile 4-11 |
| Maggio 1-3/25-31 | Maggio 11-17 | Maggio 4-10 |
| Giugno 1/24-30 | Giugno 9-15 | Giugno 2-8 |
| Luglio 1/24-30 | Luglio 8-15 | Luglio 2-7/31 |
| Agosto 22-28 | Agosto 7-13 | Agosto 1-6/29-31 |
| Settembre 21-27 | Settembre 5-12 | Settembre 1-4/28-30 |
| Ottobre 20-26 | Ottobre 4-12 | Ottobre 1-3/27-31 |
| Novembre 19-24 | Novembre 3-10 | Novembre 1/25-30 |
| Dicembre 18-24 | Dicembre 3-10 | Dicembre 1-2/25-31 |



Da febbraio ad aprile è il periodo giusto per seminare la cipolla.

“Ma le mucche sono

È per questo che servono gli agriasili: evoluzione delle fattorie didattiche, consentono ai bambini di passare la giornata a contatto con la natura

colloquio con **FEDERICO CITTA** di **MARTA MEGGIOLARO**



L'agriasio
La Piemontesina,
alle porte di Torino,
accoglie bambini
dai 6 mesi ai 6 anni.



uando ho letto la notizia sull'incremento degli agriasili in Italia, il mio radar da mamma si è attivato: è una proposta che incontra perfettamente il mio ideale di vita infantile. Ricordo come brillavano gli occhi di mio papà quando mi raccontava della vendemmia sul trattore, della fattoria, della volpe. E ricordo anche che per me, cresciuta in una cittadina, il momento più bello all'asilo comunale era l'uscita in giardino, e scoprire i lombrichi, gli "occhi della Madonna" e le fragoline matte, e quanto era bello andare nell'orto con mio nonno a raccogliere gli ortaggi maturi... Quindi ho approfondito, dato che l'agriasio promette di realizzare un sogno, di riportare in vita i ricordi. In questa ricerca ho incontrato **La Piemontesina**, azienda agricola nei pressi di Torino. Le porte erano aperte ai più piccoli da anni; ma nel 2004 la signora Emilia, a sentire certe esclamazioni dei bambini, **sempre meno abituati a toccare e a vedere cosa è la natura** ("ah le vacche sono anche larghe!"), ha pensato che voleva fare qualcosa di più della fattoria didattica, che

era un'esperienza troppo saltuaria. E così nel 2004 è iniziata la collaborazione con **Coldiretti** in un progetto pilota e a fine 2006, chiuso definitivamente l'agriturismo, La Piemontesina apriva ufficialmente il suo nido, per bambini dai 6 mesi ai tre anni. Un paio d'anni dopo il nido si è evoluto naturalmente in una materna, che ha preso il nome di **agriasio** e in cui i bambini stanno insieme, dai 6 mesi ai 6 anni, con attività diversificate. «Aprire non è stato semplicissimo - ci ha raccontato **Federico Citta**, il figlio di Emilia - **abbiamo fatto dei corsi e assunto le educatrici**. La burocrazia non è stata complicata, perché eravamo già autorizzati come agriturismo, e la giunta comunale ci ha permesso di aprire in via sperimentale una struttura scolastica in una azienda agricola; adesso aspettiamo che prenda iniziativa in materia la regione Piemonte, che per ora è ferma, al contrario per esempio della Toscana».

ANIMALI E POZZANGHERE

Gli asili di città soffrono la mancanza di giardino. Qui, a ben vedere, la proporzione è invertita, con una netta preminenza del verde. Ovviamente, dato che si parla di bimbi, **la sicurezza è fondamentale e ha sempre**

anche larghe!"

la priorità: l'area dell'asilo è ben delimitata e quando i piccoli, accompagnati dagli adulti, entrano nell'area agricola, tutti i mezzi devono essere fermi. La stessa attenzione nel momento in cui si entra a contatto con gli animali: se sono di grossa taglia, vengono avvicinati singolarmente e solo se sono addestrati. Inoltre «il mondo vero è fatto anche di freddo, di pioggia e di neve: quindi tutti devono essere dotati di tuta da sci completa, perché si esce sempre, con qualunque condizione atmosferica». L'accessorio fondamentale? **Gli stivali di gomma, per ciacolare nelle pozzanghere.** «È uno dei momenti in cui sono più felici, non li priveremmo mai di questa soddisfazione» mi racconta Federico. E io, che ho tre bambini sotto i quattro anni, ripenso a quando devo portarli via a forza dalle pozzanghere del parcheggio perché se no si sporcano, e mi viene un po' di malinconia.

SPAZIO ALL'ESPERIENZA

L'orario di apertura dell'agriasio è dalle 7.45 alle 18. Dopo la colazione tutti insieme alle 9, via alle attività fino alla mezza. Poi pranzo e nanna per i più piccoli, mentre i grandi si dedicano, ad esempio, alle attività che preparano il passaggio alle elementari. Alle 16 merenda tutti insieme e gioco libero fino all'uscita. Le attività sono pensate secondo un argomento che viene sviluppato durante il mese, e ogni settimana segue uno schema preciso: il lunedì si va in fattoria, ad imparare la cura degli animali «Ma se c'è un **nuovo nato** - racconta Federico - qualunque giorno sia, portiamo i bambini a conoscerlo». Il martedì, in collaborazione con il Language Center e i suoi professori di madrelingua, si imparano **l'inglese e il cinese**, con filastrocche e canzoncine «e i risultati sono davvero sorprendenti, soprattutto sul cinese». Il

DALL'ESTERO

Alcuni studi condotti negli USA dimostrano che **la mancanza di tempo regolarmente trascorso in natura interferisce con lo sviluppo del bambino** provocando patologie sia psicologiche che fisiologiche, quali deficit dell'attenzione, obesità, problemi alla vista, depressione. Il fenomeno, denominato **Nature Deficit Disorder** da Richard Louv nel 2005 nel libro *Last Child in the Woods*, negli Stati Uniti è stato molto discusso e ha visto la nascita di un grande movimento chiamato **"No child left inside"**, che ha ottenuto dal Governo degli Stati Uniti, a più livelli, fondi per assicurare ai ragazzi, durante l'orario scolastico, del tempo all'aperto, in giardini e spazi verdi.

LA STORIA

- Nel 2004 l'idea di "fare qualcosa di più della fattoria didattica" e la collaborazione con Coldiretti in un progetto pilota.
- Nel 2006, chiuso l'agriturismo, La Piemontesina apre l'agrinido, per bambini dai 6 mesi ai tre anni.
- Nel 2008, il nido diventa una scuola materna, che prende il nome di agriasio e in cui i bambini stanno insieme, dai 6 mesi ai 6 anni, con attività diversificate.

“L'accessorio indispensabile? Gli stivali di gomma per ciacolare”



Il rapporto con gli animali è uno dei cardini dell'esperienza dell'agriasio.



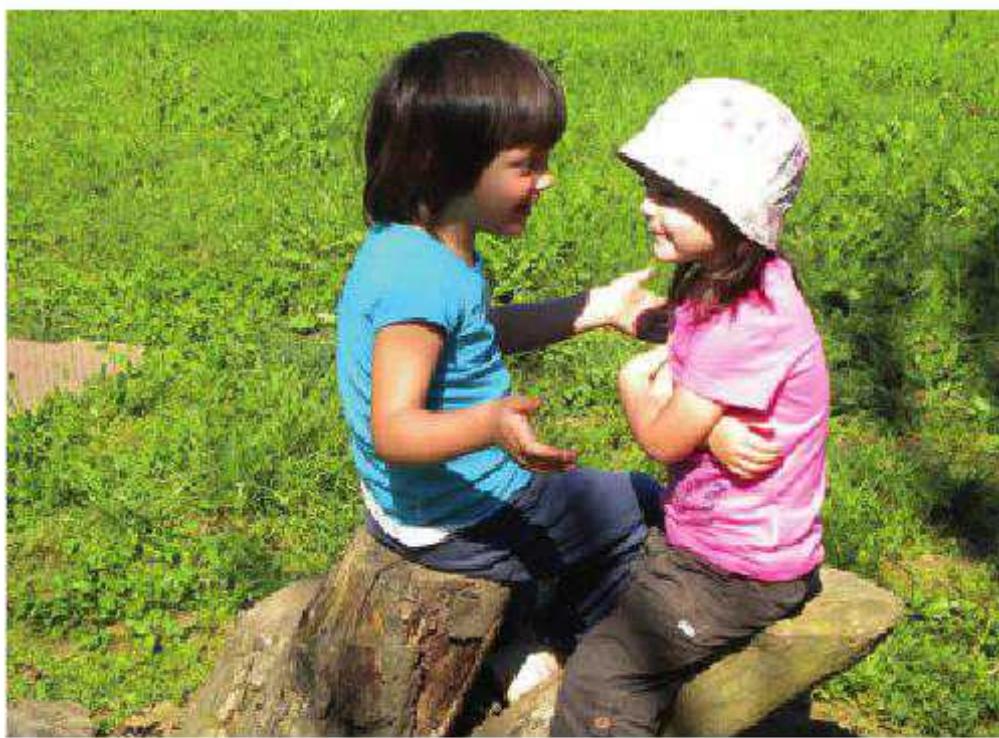
I bambini imparano i tempi della semina e i cicli stagionali, e possono mangiare gli ortaggi che loro stessi hanno coltivato.



Il mercoledì è il giorno della cucina.



Si esce sempre, con ogni condizione atmosferica.



mercoledì si impara a cucinare, il giovedì è dedicato alle attività manuali «Per esempio, abbiamo portato i bambini in campagna a cercare delle tinte naturali, e poi abbiamo colorato le loro magliette». Il venerdì è dedicato alla **danza** (balli popolari e hawaiani) oppure «nella bella stagione **li portiamo tutti in piscina**», dice Federico, con una punta di orgoglio.

PACE E RELAX

Il beneficio che questi bambini hanno dal poter vivere i loro primi anni nel «mondo vero» è indiscutibile: **la risposta dei più piccoli è incredibile**, imparano molto in fretta. «Le maestre delle scuole elementari, con cui manteniamo uno stretto contatto, ci dicono che i nostri sono più svegli, attivi, **capaci di gestire i rapporti e le conflittualità**. Imparano a essere più dolci, sono positivi, e sono più in gamba a livello manuale. Il nostro metodo educativo li lascia molto liberi, sanno che le maestre sono qui per loro, che possono chiedere tutto, e questo li rende più capaci di autogestirsi. Inoltre il valore aggiunto del contatto con la natura è che apre la mente e stimola l'entusiasmo. Lo stesso vale per l'interazione con gli animali: apre la visione del mondo. E poi, **vivere molto all'esterno dà pace e relax**. Siamo sicuri che

La vita all'aria aperta rende i bambini più calmi e più capaci di gestire le relazioni.

questo gioverà molto al loro futuro, perché sono gli anni che decidono molto di che adulti saranno».

UN POSTO PER PERSONE 'DI LARGHE VEDUTE'

Uno dei punti di forza dell'agriasiolo La Piemontesina è la volontà di andare incontro a ogni esigenza manifestata dai genitori, senza preconcetti. «Molti dei genitori sono vegetariani o vegani, per cui **abbiamo tre menu, concordati con la ASL**, e seguiamo molti corsi di cucina». In generale, tutta la proposta è adeguata a gente «di larghe vedute»: per esempio, ai genitori deve andare bene che i bambini a volte vengano riconsegnati ricoperti di fango per le attività all'aperto, o che si ritrovino graffiati, ginocchia sbucciate (anche questo fa parte del «mondo vero»). Inoltre, dato che questa è una struttura privata, **i bambini sono seguiti meglio e di più**. «Abbiamo una pedagogista, che è anche la nostra diretrice; coltiviamo il rapporto maestro-alunno, e il rapporto con i genitori, con cui siamo sempre onesti e diretti. Nella retta è compreso un supporto pedagogico per i genitori in forma di un colloquio privato annuale e una riunione mensile su argomenti proposti dai genitori». Un ribaltamento di abitudini e modi di fare dati per assodati che restituisce ordine fra le cose importanti: anche io preferirei che i miei bambini tornassero a casa **sporchi di terra e di erba, ma contenti**. ■



La possibilità di passare molto tempo nel «mondo vero» apre la mente e stimola l'entusiasmo.

PROPOSTA UNA LEGGE PER GLI SPAZI VERDI NELLE SCUOLE

A seguito di un sondaggio proposto in tutta Italia dalla Lipu a insegnanti, dirigenti scolastici e genitori, è emerso che più del 90% del campione gradirebbe per gli alunni l'ora di ricreazione all'aperto. Ma il 78% degli insegnanti, non reputa sicuro condurre fuori gli studenti a causa di inadeguatezza o fatiscenza dei cortili in uso. E il 42,2% degli insegnanti afferma che le ore salubri dei bambini sono meno di dieci al mese. Nel nostro

Paese, studi recenti rilevano come le scuole italiane con giardini o aree verdi disponibili siano in costante diminuzione, facendo posto a cortili cementificati. Per questo il PD ha proposto un ddl in Senato che prevede la collaborazione con **Regioni e Comuni** per **adeguare** gli spazi verdi delle scuole. Spiega **Fulvio Mamone Capria**, presidente Lipu-Birdlife Italia: «Privi di natura e spazi verdi, così come sono ora, gli

edifici scolastici abbassano la qualità della vita e ingenerano preoccupazioni di vario genere. Urge dunque integrare la riforma edilizia con un programma di naturalizzazione delle scuole. In tal senso il nostro appello va al presidente del Consiglio Matteo Renzi, sperando che al programma **#scuolebelle**, **#scuolenuove** e **#scuolesicure** aggiunga, per il futuro dei nostri bambini, l'hashtag **#scuoleverdi**».



Nelle scuole italiane diminuiscono le aree verdi. Ma la mancanza di ore all'aria aperta interferisce con lo sviluppo armonico dei bambini.

Barriera Naturale Cifo, il successo è naturale.



BARRIERA NATURALE

Barriera Naturale Cifo, il successo è naturale.

I prodotti Barriera Naturale intensificano le difese naturali delle piante, attivandone il "Sistema Immunitario".

L'innovativa filosofia della linea è la risposta alle crescenti richieste del mercato di prodotti "a basso impatto ambientale" e vi offrirà nuove opportunità di vendita e di successo.

Inoltre, quest'anno, in occasione dei cinquant'anni di Cifo, vi invitiamo a partecipare al grande concorso "festeggia con noi...", in palio una Fiat 500 Pop e tanti altri bellissimi premi. E allora festeggiamo insieme...naturalmente!



cifo
dal 1965

Nata per il verde

www.cifo.it

Ciliegio, delicato **fiorire**

*Tra le prime piante da frutto a riempirsi di colore.
Come piantumarlo in primavera e alcuni accorgimenti per la coltivazione*

di FILIPPO TERRAGNI disegni di FRANCA DEGHI



© ALCE - fotolia.com

Tra un po' sarà tempo di frutta e i rami degli alberi torneranno a essere carichi di delizie. Questo è il periodo, assieme all'autunno, in cui le piante da frutto possono essere messe a dimora. Nelle pratiche per la piantumazione è importante che la buca dove verrà

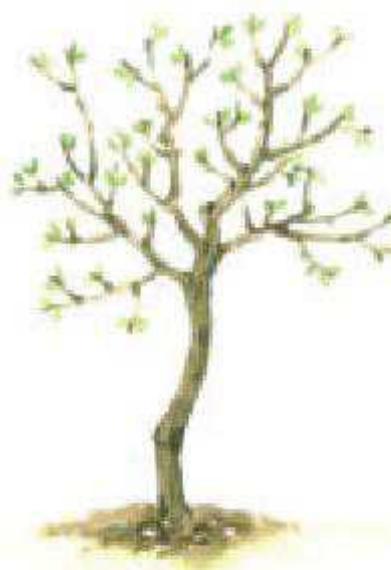
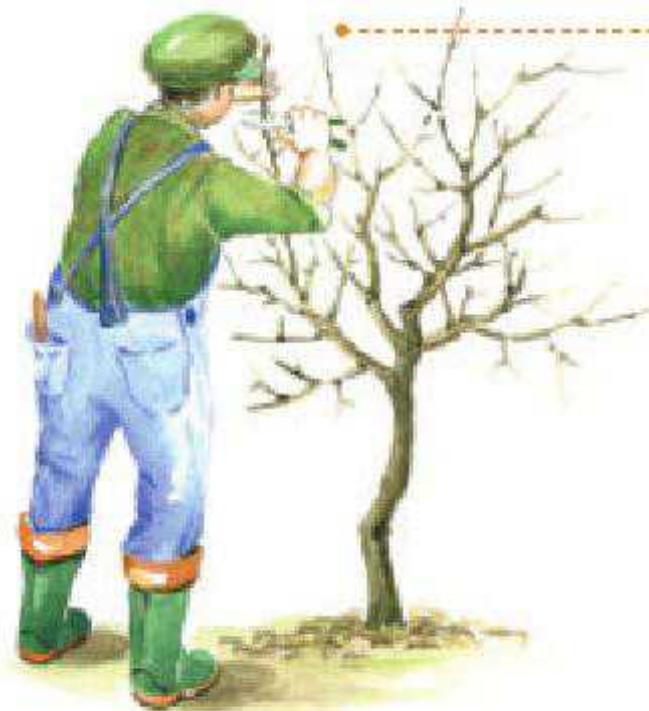
collocata la pianta sia molto profonda. Sul fondo si dovrà mettere del buon letame maturo che non dovrà, però, avere contatto diretto con le radici; sarà sufficiente mettere sopra al letame un leggero strato di terra. È poi importante che la pianta abbia a disposizione un terreno soffice e ben drenato che permetta alle radici di iniziare subito a penetrare in profondità nel terreno senza trovare ostacoli, assicurando in questo modo una crescita rapida e vigorosa della pianta. Dopo averla messa a dimora, è bene fare un piccolo tornello tutto intorno al fusto in modo da agevolare la raccolta dell'acqua durante l'irrigazione. Fino a quando la pianta

non si sarà affrancata al terreno, è utile l'ausilio di un palo tutore. Se la buca dove è stata posta la pianta sarà profonda e il terreno smosso, in breve la pianta riuscirà a emettere nuove radici che abiteranno il terreno e quindi il tutore potrà essere rimosso. Tra le prime piante da frutto che iniziano a fiorire c'è sicuramente il ciliegio, con le sue tante forme e la fioritura delicata. Appartiene alle

Rosaceae, sottofamiglia Prunoideae, pertanto l'albero presenta rami a legno e rami a frutto, quest'ultimo detto drupa e la corteccia si presenta come costituita da una serie di anelli. Del ciliegio dolce (*Prunus avium* spp.) si distinguono la **varietà Julian**, che fornisce le tenerine, e la **varietà Duracina** che produce i duroni. Del ciliegio acido sono diverse le varietà: caproniana,

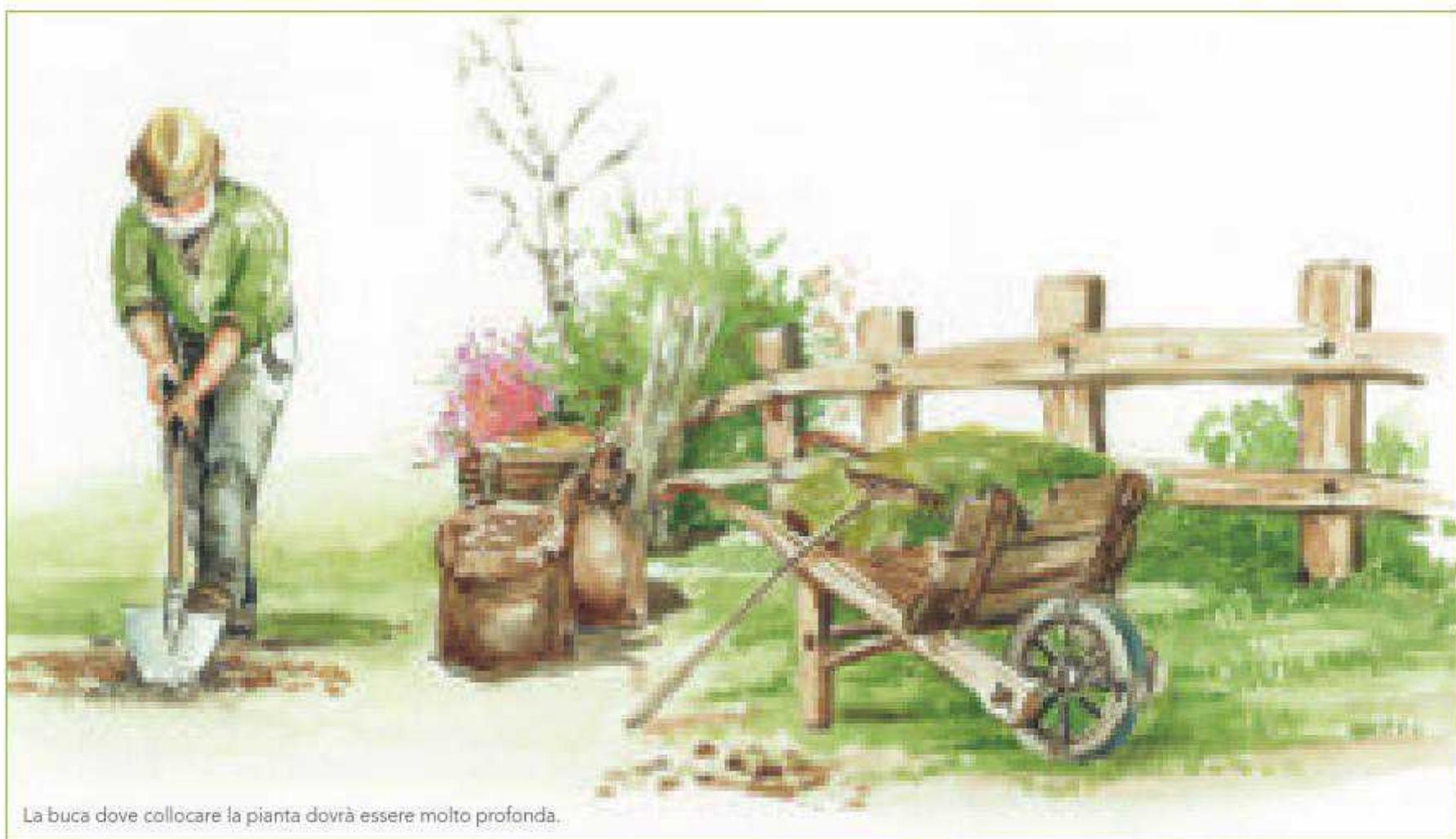
con amarene o morasconi, la austera, con le viscole, la marasca, con le marasche. **A livello pedoclimatico**, uno dei problemi del ciliegio è il ristagno idrico, mentre la pioggia porta a spaccature del frutto oltre ad essere vettore di malattie, come la Monilia. Oltre a ciò una siccità prolungata danneggia la formazione dei fiori. ■

**“Aprile
carciofajo,
maggio
cilegiafajo”**



LA POTATURA

Il ciliegio non "gradisce" potature in genere, ma dovendo... limitate comunque al massimo nel diametro, con tagli cosiddetti "di ritorno", cioè individuando un ramo più basso come una prosecuzione abbastanza coerente dello sviluppo dell'albero e tagliando sopra di esso. Il ramo che diviene la nuova cima della branca non dovrebbe avere diametro inferiore a un terzo di quello tagliato: altrimenti difficilmente l'albero tenderà "a riconoscerlo" come una "prosecuzione abbastanza coerente". Il periodo migliore per la potatura è l'autunno.



La buca dove collocare la pianta dovrà essere molto profonda.

LA CURIOSITÀ

Nella cultura tradizionale giapponese il fiore di ciliegio occupa un posto d'onore, tanto da essere divenuto fiore nazionale. Si narra che il colore dei fiori in origine fosse candido ma che, a seguito dell'ordine di un imperatore di far seppellire i samurai caduti in battaglia sotto gli alberi di ciliegio, i petali divennero rosa per aver succhiato il sangue di quei nobili guerrieri. Anche quelli che, tra i samurai, secondo il loro codice d'onore, decidevano di suicidarsi, sembra fossero salito farlo proprio sotto gli alberi di ciliegio. Pianta consacrata a Venere, i suoi frutti portano fortuna.

agli innamorati, una credenza siciliana afferma che posate in coppia intorno alle orecchie come orecchini, attirino inesorabilmente i baci e le dichiarazioni d'amore fatte sotto i suoi rami avranno sempre fortuna. **Ogni volta che si mangiano le ciliegie per la prima volta in un anno, bisogna esprimere tre desideri.** Piantare un ciliegio vicino a casa la preserva dalle disgrazie e dai danni naturali, oltre a rendere fortunati in amore i proprietari. **Una cosa sola però non bisogna fare: raccogliere i rami fioriti per portarli in casa, ciò annulla ogni fortuna.**



Champion™

geranio da sogno



crescita
estremamente
forte

luminosi
fiori rossi

resistente
alle alte
temperature

BRAND O'DILLAS

Il marchio PROVEN WINNERS® è garanzia della migliore qualità, offre le piante più esclusive presenti sul mercato, selezionando le varietà più straordinarie del mondo.
Per maggiori informazioni, visitate il nostro sito internet www.provenwinners.it
Chiedete alla vostra giardineria una pianta Proven Winners, per un acquisto di qualità.



PW
PROVEN
WINNERS®
The #1 Plant Brand®



Il Castello di Miradolo
e la sua torre.

In giro per giardini

Il turismo culturale registra dati in crescita e trend in aumento: è il settore del futuro. E l'Italia è ricca di giardini da vedere.

Anche in occasione di Expo 2015

di MARTA MEGGIOLARO foto GRANDI GIARDINI ITALIANI

Secondo i dati diffusi dall'Organizzazione Mondiale del Turismo, il comparto turistico internazionale nel 2013 ha visto un incremento del 4,7% rispetto al 2012, con 1,087 miliardi di turisti. In questo trend si inserisce benissimo anche l'**Italia** che, nella graduatoria delle destinazioni turistiche mondiali più frequentate, **si posiziona al 5º posto per gli arrivi internazionali**: nel 2013 i turisti **russi** sono aumentati del 12,8% rispetto al 2012, i **cinesi** del 16,8% e gli **australiani** del 6,1%. Anche la **Polonia** mostra un dato significativo, con un aumento del 6,8%. Un esempio virtuoso, che si

inserisce perfettamente in questo settore in crescita e dalle grandi potenzialità, è **Grandi Giardini Italiani**, la rete di giardini d'eccellenza fondata nel 1997 da **Judith Wade**, inglese di nascita ma italiana d'adozione. Grandi Giardini Italiani, di cui fanno parte ben **122 giardini** in 12 regioni italiane, si pone infatti come riferimento per il cosiddetto **Horticultural Tourism**, un settore in costante espansione grazie al crescente interesse culturale di italiani e stranieri verso il patrimonio pubblico e privato di splendidi giardini all'italiana di cui il nostro Paese è ricco. Un trend ormai inarrestabile, che **nel 2014 ha registrato oltre otto milioni di visitatori solo nei giardini della rete**, con una grande affluenza di

ELENCO COMPLETO

L'elenco completo dei giardini che aderiscono al network e le schede dettagliate sono reperibili sul sito www.grandigiardini.it.

turisti dall'area tedesca (Germania, Austria, Svizzera) e dal Nord Europa (Olanda, Danimarca, Svezia) ma anche un aumento dei visitatori inglesi, francesi, russi, cinesi, statunitensi e australiani.

L'ECCELLENZA NELLA CULTURA VERDE

Grandi Giardini Italiani è un marchio di qualità e, grazie agli elevati standard di manutenzione e gestione richiesti ai giardini per entrare a far parte del network, è anche sinonimo di eccellenza e sensibilità alla cultura del verde. Non solo: **Judith Wade**, dopo un'esperienza ventennale nel settore del marketing e della comunicazione, ha voluto creare **un modello italiano di gestione dei beni culturali**, con un'attitudine attiva e non passiva che mette a disposizione e fa circolare tra i proprietari e i curatori dei giardini della rete il **know how** per mettere a reddito i loro beni ottimizzandone la gestione, sviluppando servizi ed organizzando eventi. "Questa è però l'ultima possibilità che abbiamo per gestire e sviluppare il turismo culturale in Italia – ha precisato la signora Wade – La congiuntura socio-economica è favorevole e l'imprenditoria privata sta investendo nei beni culturali perché scorge delle opportunità importanti. Non possiamo permetterci di perdere questa occasione, dobbiamo imparare a gestire con professionalità, know how e competenze il patrimonio culturale pubblico e privato italiano. I giardini che fanno parte della nostra rete lo stanno già facendo, anche grazie al supporto, alle conoscenze e alla visibilità che offriamo ai proprietari. Non riceviamo sovvenzioni pubbliche: Grandi Giardini Italiani è un'impresa che vuole valorizzare altre imprese nell'ambito del turismo culturale".

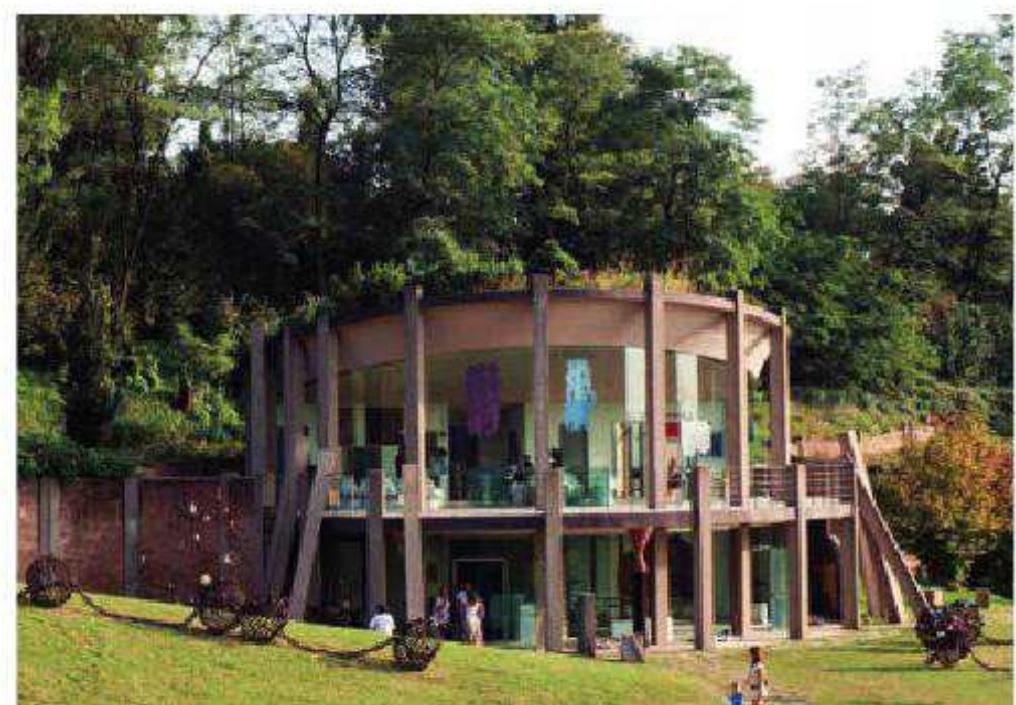


UN'OCCASIONE PER GRANDI E PICCINI

Nel 2014 nei Grandi Giardini Italiani sono stati organizzati oltre 700 eventi. Uno di quelli che ha raccolto più successo, ideato e organizzato per le famiglie, è la **Caccia al Tesoro Botanico**, diventato ormai un appuntamento fisso per grandi e bambini. Quest'anno si terrà il **6 aprile** (a Pasquetta). Sarà un'ottima occasione per far avvicinare i bambini al giardino e alla natura, facendo loro scoprire e riconoscere in maniera giocosa gli alberi e le piante presenti nei parchi. Una vera e propria iniziazione alla botanica, con la possibilità anche di acquistare il loro primo **"Erbario Grandi Giardini Italiani"** per continuare il gioco anche a casa. E mentre i bambini saranno impegnati nella Caccia al Tesoro Botanico, per gli adulti verranno proposte visite guidate alla scoperta dei giardini.



Oasi di Zegna, opera di Dan Graham nella Conca dei rododendri.



Collezione Rossini (Archivio Grandi Giardini Italiani).



**“Un’impresa
che ruole
valorizzare altre
imprese nell’ambito
del turismo
culturale”**



Labirinto di Franco Maria Ricci.



OFFERTA PIÙ APPASSIONANTE

La rete di Grandi Giardini Italiani si amplia quest’anno con l’ingresso di ben sei nuovi giardini: la splendida **Oasi Zegna** (Trivero, BI), lo spettacolare **labirinto monumentale** ideato e voluto da **Franco Maria Ricci** e dalla moglie **Laura Casalis** a Fontanellato (Fontanellato, PR), la raffinata **Collezione Rossini** (Briosco, MB), il magico **Parco del Castello di Miradolo** (San Secondo di Pinerolo, TO) e, infine, i **Giardini Vaticani** e le **Ville Pontificie di Castel Gandolfo** (Città del Vaticano).

Tutti i nuovi giardini aderiscono al progetto **“100 Giardini per EXPO 2015”**: un itinerario progettato da Grandi Giardini Italiani in occasione di EXPO Milano 2015, che guiderà i visitatori alla scoperta dei più bei giardini visitabili d’Italia e Canton Ticino con orti, vigneti e frutteti. Un’altra iniziativa di rilievo è **Gardens of Switzerland**, che ha lo scopo di far conoscere e valorizzare i giardini presenti nei vari Cantoni della Confederazione Elvetica. In questo modo Grandi Giardini Italiani esporta know how culturale e crea un legame più stretto con un paese vicino come la Svizzera, che vanta un patrimonio notevole di giardini con un altissimo livello di manutenzione. ■

Fai fiorire la tua personalità con i bulbi estivi

L'elegante calla, il sensuale lily, la gioiosa dalia e l'armonioso gladiolo... Ecco le bulbose estive perfette per rendere il giardino specchio del tuo stile e della tua anima

di FILIPPO TERRAGNI foto IFBC



Vuoi cambiare aspetto al tuo giardino seguendo lo stile che più ti rispecchia e il fiore che più rappresenta la tua personalità? Vuoi rendere unico lo spazio verde di casa con forme e colori unici e speciali? Prova con le calle, i lily, le dalia e i gladioli: **bulbi a fioritura estiva di sicuro effetto scenico**. Se hai a disposizione un bel giardino, ma anche un terrazzo o un piccolo balcone, potrai sicuramente dare libero sfogo alla fantasia creando aiuole e bordure differenti in linea con la tua anima e la tua personalità. Ognuno potrà scegliere il fiore che per forma e colore rappresenta al meglio il suo io interiore, trasformando qualsiasi spazio verde in un angolo ricco di colore e vitalità. Così, **quattro differenti bulbose diventano simbolo di una personalità e di uno stile di vita**: l'indole raffinata ed elegante giocherà con i colori e le forme della calla; l'animo sensuale e stravagante creerà abbinamenti con il lily; la personalità più sbarazzina sceglierà la colorata e divertente dalia, e l'animo metodico ed equilibrato sperimenterà con le forme del gladiolo. **Ogni fiore sarà protagonista di una fioritura**, quasi a sottolineare il desiderio di collegare lo stile, la forma e il colore di un giardino all'anima e allo spirito della persona che lo crea. ■

Zantedeschia 'Rubylike Rose'



CARATTERE RAFFINATO

La calla, corolle affusolate e colori delicati, è il bulbo estivo emblema del romanticismo adatto a una personalità raffinata che non rinuncia mai all'eleganza nel proprio giardino. **Splendida in contenitori di ogni tipo, semplici o più sofisticati**, la calla bianca o colorata trionferà in giardino sia da sola sia all'interno di raffinate composizioni che valorizzano le tonalità delle corolle. In questi piccoli angoli in fiore un'anima sentimentale troverà il luogo perfetto in cui sognare ad occhi aperti e attendere incontri romantici.

Lilium 'Dot Com'



SEDUZIONE E STRAVAGANZA

Il lilium è la bulbosa estiva che, grazie ai petali sinuosi e al profumo intenso, meglio emana una forte carica di sensualità: ben si addice quindi a una **personalità che ama sedurre e che non rinuncia alle stravaganze**. Il giardino che meglio rispecchia questo spirito libero e disinvolto si riempie di lilium ed esplode in un trionfo di colore e fragranze. Per creare con i lilium coreografici angoli fioriti, **basterà piantarli in bordi misti con erbacee perenni** oppure in aiuole monotematiche, dove corolle bianche, arancioni, gialle e rosa, sapranno avvolgere di emozioni forti il cuore dell'anima sensuale.

Dahlia 'Geerling's Sorbet'



ENERGICA E FRIZZANTE

Le tonalità e le forme vivaci fanno della dalia il **fiore perfetto per una personalità energica**, che desidera avere intorno a sé un allegro angolo di verde. Tra le bulbose estive, la dalia è, infatti, quella più versatile, grazie alle centinaia di varietà a disposizione da combinare in modo spregiudicato: **basterà sceglierle di altezze e forme diverse e piantarle osando accostamenti cromatici**. Tante dalié dalle corolle sgargianti, grazie al susseguirsi delle lunghe fioriture, sapranno dare vita al giardino per tutta l'estate: a ridosso di una staccionata o di una siepe perimetrale oppure in bordure miste, queste bulbose creeranno briosi spazi verdi in cui l'anima sbarazzina troverà lo specchio della propria essenza.

Gladiolus 'Super Star'



EQUILIBRIO E ARMONIA

Il lungo stelo e l'aspetto slanciato rendono il gladiolo la bulbosa estiva preferita dalle **personalità amanti dell'ordine e della simmetria**. Fitti filari di affusolati gladioli che costeggiano i sentieri di ciottoli in giardino, sono perfetti per assecondare il gusto e l'esigenza dell'anima ordinata; ma l'effetto verticale di una massa fiorita è ideale anche per creare macchie di colore lungo le pareti dell'abitazione o a ridosso della staccionata dell'orto-giardino. Circondata da queste architetture naturali e variopinte, la personalità armonica saprà trovare un'atmosfera appagante di pace ed equilibrio.



1

2



A Pasqua faccio l'Eierbaum

Arriva dai paesi del nord Europa la bella tradizione dell'albero di Pasqua. Un modo in più di celebrare la festa della Resurrezione, ma anche un pretesto per decorare la casa (di nuovo)

di BIANCA BELFIORE

3



Il mio primo incontro con le uova decorate risale al 2008. Io e le mie amiche, fresche di laurea, avevamo deciso di festeggiare la fine dell'era universitaria con un viaggio a Praga. Durante la visita al Castello scoprîmo un vicolo laterale costellato di piccole botteghe di artigiani. E lì, le vidi. Le vetrine erano piene, stracolme, di uova. **Uova decorate, cesellate finemente, colorate in tutte le tinte, di ogni dimensione**... ero abbagliata. Entrai in una delle botteghe, attratta dalla vetrina inghirlandata di uova bianche e blu. Non capivo bene cosa avrei potuto farne, una volta tornata a casa, ma dovevo averle. E così, dopo una lunga (e sofferta) sosta di meditazione per la scelta, mi portai a casa dodici uova di ceramica, grandi come le normali uova di gallina, decorate in bianco, blu e azzurro, con fiocchi e nastri coordinati. L'anno dopo, ero sposata; avevo una casa mia e un ottimo marito, che

ECCO COME SI PREPARA

Abbiamo messo via da poco l'albero di Natale e il Presepe, le ghirlande e i fiocchi, e la casa sembra un po' spoglia? Allora è il momento di vestire la casa per la primavera e di prepararla per la Pasqua. Allestire l'albero di Pasqua è una attività piacevole e semplice. Prima di tutto, scegliete l'**albero** – se volete decorarne uno in giardino – oppure procuratevi la spugna da fiorista, un bel vaso grande, e i rami, per

l'albero "da casa". A seconda dell'effetto finale da ottenere, scegliete fra i rami lisci e contorti del nocciolo o quelli più dritti del **salice**, oppure **ciliegio, pesco o melo** se preferite i rami in fiore (in questo caso, ricordatevi di bagnare la spugna). La parte più bella arriva adesso: preparare le decorazioni. Il vostro garden avrà sicuramente, nel settore fai da te, i kit per colorare le uova: vanno benissimo, a patto che siano da usare con le



5



4



1 L'albero di Pasqua del signor Volker Kraft, addobbato con più di diecimila uova.

2 L'eierbaum è una tradizione dei paesi settentrionali, in rapida diffusione.

3 I rami spogli in vaso decorati con le uova colorate sono un augurio per l'arrivo delle gemme primaverili e simbolo di rinascita.

4 Gli alberi di Pasqua negli spazi esterni sono di grande effetto se riccamente decorati.

5 Per arredare gli spazi chiusi, è preferibile usare pochi elementi e tinte pastello.

uova svuotate (non, per intenderci, con le uova sode). Ma non fermatevi alle uova: farfalle in carta o in tessuto, uccellini e coniglietti in feltro, fiori, ponpon, nastri colorati, sbizzarritevi, e se avete bambini fatevi aiutare, ne saranno felici.

Potrebbe diventare un piccolo rito: ogni domenica di Quaresima, quando c'è tempo per stare insieme, si prepara qualcosa che va ad abbellire i rami spogli.

L'unica avvertenza da ricordare è che, se volete allestire un albero di Pasqua che duri a lungo, i rami fioriti sono sconsigliati (perché perderanno i fiori prima che arrivi Pasqua), e che le decorazioni non possono essere pesanti. E ovviamente, se le decorazioni andranno in giardino, devono essere in grado di resistere alle intemperie, o vanno collocate all'ultimo momento. **Libero**

spazio invece alla scelta dei colori e alla quantità di aggiunte, che dipendono dall'ambiente e dal gusto personale: a me l'abbondanza piace molto in giardino, dove altrimenti lo spazio aperto rischia di sminuire l'effetto, mentre in casa preferisco allestimenti più "sobri", con tinte pastello e pochi elementi, ed è subito festa!

accettava serenamente le mie gite al garden center anche quando tornavo con strani acquisti, per esempio un vaso di vetro molto alto e sei rami di salice sbiancati (e so che, mentre mi diceva "belli", mentalmente li stava mettendo in bilico fra le "spese inutili"). Li avevo messi in un angolo, nel loro bel vaso, semplici e altissimi. A Pasqua, arrivato il momento di decorare la tavola per i parenti, saltarono fuori le mie uova praghesi, e come in un puzzle i pezzi si ricomposero: appesi le dodici uova ai rami di salice, ed ecco! Il mio albero di Pasqua. Negli anni poi si è migliorato e arricchito. L'anno scorso, a Pasquetta, per il battesimo del mio terzo figlio ne ho preparato uno grande, con l'**ulivo**, per decorare la sala del rinfresco, ed è stato molto apprezzato. L'usanza di decorare gli alberi ancora spogli con uova, nastri, farfalle e uccellini è originaria dei paesi nordici, Scandinavia e Germania in particolare, dove si trova il famoso **Eierbaum** ("albero decorato con le uova") di **Volker Kraft**. Questo signore nel 1965, addobbò per i suoi bambini un piccolo albero di mele con 18 uova di plastica colorata. Ogni anno il melo diventava più grande, e il numero delle uova decorate aumentava. Crescendo, i suoi figli ereditarono la stessa passione e oggi l'albero conta oltre 10 mila uova che pendono dai suoi rami. L'usanza si è diffusa a livello popolare e, in alcuni casi, l'albero viene addobbato per tutti i quaranta giorni della Quaresima, aggiungendo una decorazione al giorno. Alla fine del periodo pasquale, le decorazioni vengono ritirate, quelle rotte o danneggiate si buttano, e così si fa posto per nuovi piccoli capolavori. Da qualche anno si vedono esempi di albero di Pasqua anche in Italia, ed è un modo per vivere valori e significati che fanno parte della nostra cultura attraverso simboli già presenti, ma rielaborati in modo differente. In tutti i paesi, infatti, **l'uovo è associato all'arrivo della primavera**: questa è la stagione in cui, dopo il rallentamento invernale, le galline ricominciano a produrre uova in quantità (prima dei famigerati allevamenti in batteria); e poi, perché **è uno dei simboli per eccellenza del concetto di (ri)nascita**, a cui si collega anche la **festa cristiana ed ebraica della Pasqua**. Anche l'**albero** era già usato in epoca pagana: in inverno era un sempreverde, addobbato come augurio per il ritorno della vita naturale, alle porte della primavera un albero ancora spoglio veniva decorato per preannunciare l'inizio di un nuovo ciclo. Il cristianesimo poi ha fatto suo il simbolo e lo ha trasfigurato: il vero albero della vita è la croce di Cristo, che redime e restituisce alla vita tutta la creazione. E così i due alberi si sono arricchiti di decori che ricollegano antichissimi valori a quelli nuovi o rinnovati dal messaggio evangelico. ■

IL SEME DELL'ESPERIENZA.

I Classici.

Con 137 varietà di ortaggi

Blumen risponde

alle esigenze dei giardinierei
più esperti.

E lo fa perché seleziona
solo i semi migliori
per garantire un risultato
professionale e un orto
all'altezza di qualsiasi
aspettativa.

Blumen®

LATTUGA A CAPPUCIO
PAPRIKAVERDE REGINA DI MAGGIO
BROCCOLI - LATTUGA - LAMPONE

Dolce&Piccante.

Dolci e originali zucche,
tante varietà di peperoncini,
dai piccanti ai piccantissimi.

Un vero appagamento per palati esigenti.

Blumen propone solo semi
di grande qualità per sperimentare
nuovi sapori e abbinamenti,
e stupire gli amici.

Blumen®

dolce&piccante

PEPERONE TRINIDAD
MORUGA SCORPION

Il più
piccante
del mondo

www.blumen.it

Blumen®

LA TUA VERA NATURA.



www.facebook.com/blumen.it



Piatti saporiti con le **erbe di stagione**

Presentare queste ricette, frutto della tradizione di una cucina nostrana, vuole essere un invito a tutti coloro che amano la buona, sana e semplice cucina, a riscoprire questi piatti, talvolta semplici e poveri. Ma che sono vere ricette di vita

di CARMEN ANTONA

FRITTATA DI ERBA SAN PIETRO *(Balsamita major)*

Ingredienti

- 4 uova
- 5 o 6 foglie di erba di San Pietro
- Una manciata di foglie di ortica (i germogli più teneri)
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiali di parmigiano grattugiato
- Sale e pepe q.b.

Preparazione

Lavare le foglie delle erbe, asciugarle e tritarle finemente insieme allo spicchio d'aglio. In un'ampia ciotola sbattere le uova, salare e pepare, aggiungere il trito e il formaggio e amalgamare bene tutto. Versare il composto in una padella antiaderente ben calda, precedentemente unta d'olio. Far cuocere su entrambi i lati capovolgendo la frittata. Buona e particolarmente aromatica, si può servire sia calda, sia fredda.



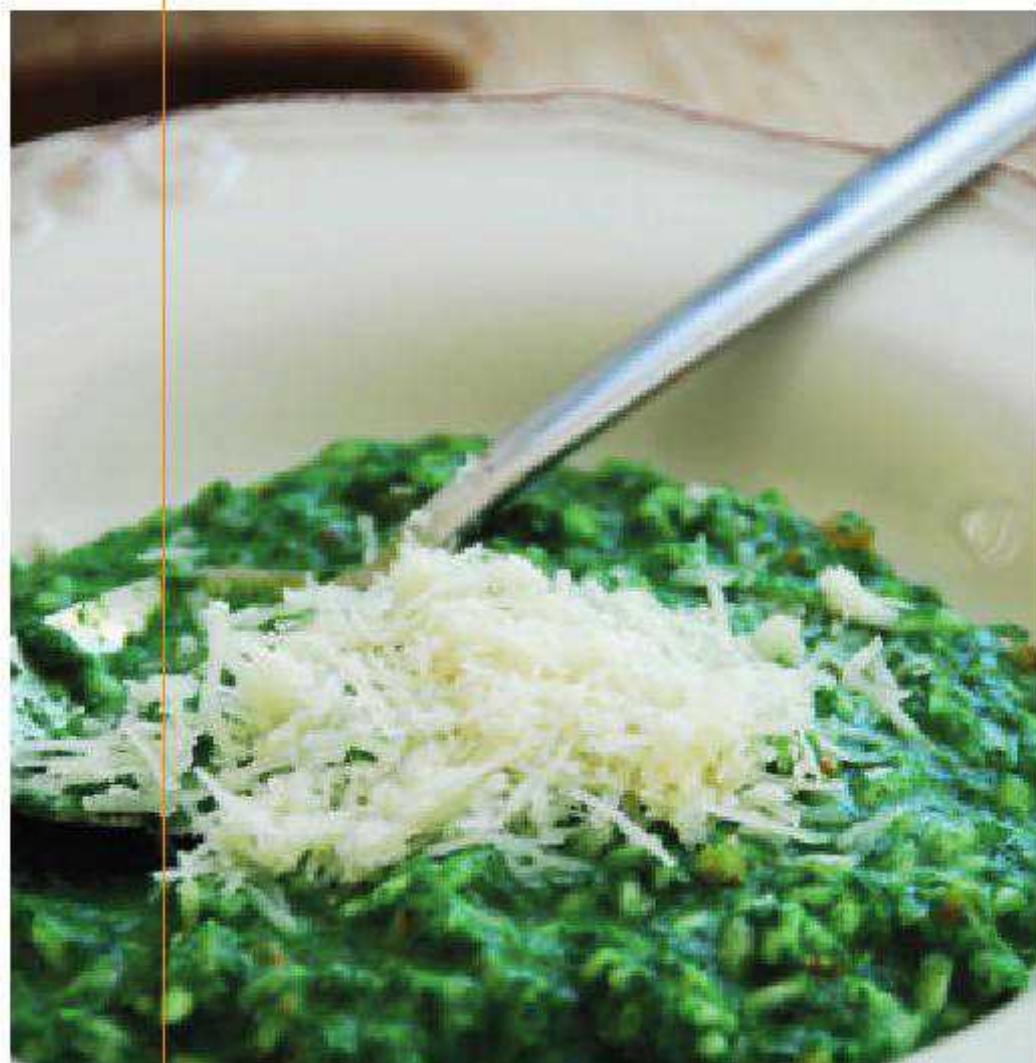
RISOTTO ALLE ORTICHE

Ingredienti

- 400 gr di cime di ortiche
- 400 gr di riso
- 1 porro
- 1 bicchiere di birra
- Brodo vegetale
- Olio extra vergine di oliva
- Sale e pepe

Preparazione

Lavare e lessare per cinque minuti l'ortica in acqua salata bollente, scolarla e tritarla. Affettare sottilmente il porro e farlo rosolare nell'olio per qualche minuto, unire il riso e tostarlo per qualche minuto, unire la birra e far evaporare. Salare e pepare, portando il riso a cottura, unendo del brodo caldo un poco alla volta. Pochi minuti prima della fine della cottura, aggiungere l'ortica tagliata. Lasciare riposare qualche minuto. Prima di servire può essere spolverizzato con parmigiano grattugiato.



ZUPPA DI CICORIA

Ingredienti

- 2 o 3 grossi cespi di tarassaco
- Una manciata di borragine
- Un pizzico di semi di finocchio
- Alcune fette di pane casereccio
- 2 spicchi d'aglio
- Sale e pepe q.b.
- Olio extra vergine di oliva

Preparazione

Lessare in poca acqua le piantine di cicoria insieme ad alcune foglie di borragine e qualche seme di finocchio per circa 15 minuti a pentola coperta. Solo a fine cottura unire un po' di sale. A parte preparare delle fette di pane casereccio che dovranno essere strofinate con spicchi d'aglio e condite con olio extra vergine di oliva, sale e pepe. Disporre in ogni piatto le bruschette di pane condito e versare sopra la verdura con un po' d'acqua di cottura e servire ben caldo.



Le erbe aromatiche commestibili



La maggiorana è tra le erbe più utilizzate.

La menta in fiore a maggio.

Le erbe selvatiche commestibili sono sempre state una grande risorsa di sana alimentazione ed erano conosciute e raccolte da grandi e piccini; perché non ritornare a praticare questa sana e gratuita abitudine? Sono erbe subiscono una selezione naturale e nascono spontaneamente dove le condizioni sono ottimali per la loro crescita senza forzature artificiali, il che le rende estremamente vitali. E, da non sottovalutare, non costano nulla! Per raccolta privilegiare i campi abbandonati, gli argini dei fossi, i bordi di sentieri e i boschi. La **raccolta** non sempre è semplice, perché molte erbe vanno raccolte quando sono ancora piccole e tenere con il rischio che siano nascoste fra altre piante. È bene ricordare la **zona** in cui si è trovata una particolare erba, perché molto probabilmente l'anno successivo si ritroverà ancora nella stessa zona. **Le parti commestibili di una pianta sono diverse:** foglie, fusto, germogli, fiori, radici, tuberi. Ma di ogni specie si mangiano solo alcune parti e

non altre. Quando si inizia ad approcciarsi a questo mondo si può essere confusi fra i diversi tipi di piante che sono spesso molto simili; meglio quindi iniziare con poche varietà ben riconoscibili e abbastanza diffuse e a poco a poco aggiungerne altre.

Ci sono solo alcune precauzioni da osservare quando si raccolgono le erbe selvatiche.

- Non raccoglierle in zone vicino a **strade trafficate, canali, allevamenti di animali, discariche, eccetera.**
- Non raccoglierle vicino a campi già coltivati in quanto potrebbero essere trattati con pesticidi.
- Non tutte le erbe sono commestibili, alcune sono tossiche e quindi non si devono raccogliere erbe non conosciute.
- **Rispettare** il terreno in cui crescono, non estirpandole tutte, ma lasciandone sempre almeno la metà.
- Tagliare solo la vegetazione per permettere alle piante di continuare il suo ciclo vitale. ■



Tutti a tavola

Vivere lo spazio esterno con un tocco di atmosfera vintage, per uno stile sempre romantico, con arredi e decorazioni autentiche. È l'idea di All'Origine

a cura di FILIPPO TERRAGNI foto ALL'ORIGINE



LE CARAFFE. In vetro soffiato, graziose e raffinate donano luminosità ed eleganza alla tavola. Perfette per i cocktail in giardino, adatte ad ogni momento della giornata, sono più eleganti delle bottiglie.



LE TOVAGLIE. In canapa e lino sono rigorosamente tessute a telaio, dalle donne dei paesi rurali dell'Est Europa, le texture sono grezze e naturali, le irregolarità del tessuto e i toni color paglia, donano un'atmosfera romantica e calda alla tavola.



LE ALZATINE IN VETRO, TOCCO DI ELEGANZA. In vetro anni '50, sempre deliziose su ogni tavola, impreziosiscono pranzi e cene con le loro linee eleganti e la limpidezza del vetro. Sono l'ideale per introdurre dolcetti e torte salate sulla tavola, con un tocco vintage e scenografico.



Una passione per la birra

Alla base, una convinzione: il connubio birra e cibo. E l'idea di eccellenza che solo i prodotti artigianali possono raggiungere. Così il Birrificio Baladin ha conquistato gli chef italiani e il mondo

di MATTEO RAGNI

Il luppolo è prodotto in Piemonte, in una coltivazione sperimentale non lontana dal Birrificio.



I campi di orzo di Baladin coprono più del 80% della richiesta di malto d'orzo.

Sulle Langhe, in Piemonte, patria di vini rinomati e di ottima cucina, si trova un piccolo paese, Piozzo. Qui, nel 1996, un giovane mastro birraio, **Teo Musso**, decide di mettere in bottiglia le sue birre di ispirazione belga e apre il **birrificio Baladin**. La prima è l'ambra Super, seguita a poca distanza

dalla **blanche Isaac**. Il primo impianto di produzione, consisteva in grosse pentole utilizzate per la lavorazione del latte, ed era posizionato all'interno di un garage, adiacente al pub. Ma molto presto lo spazio necessario per i fermentatori del mosto non era più sufficiente, e così questi vennero spostati nel... pollaio dei suoi genitori, naturalmente adattato all'uso, che però si trovava a 300 metri dalla produzione. Per unire le due aree allora costruì un **birrodotto**, che percorre ancora oggi la strada principale del paese.

L'idea ispiratrice di Teo è stata **abbinare birra e cibo**: per questo la sua prima iniziativa commerciale è stata di inviare a cinquecento ristoranti italiani una campionatura delle sue due birre. Ha richiesto diverso tempo e lavoro riuscire a farle entrare a pieno titolo nei menu a fianco dei vini, ma oggi finalmente sono presenti anche in ristoranti di alta categoria. Adesso la produzione avviene in un locale di 2.600 metri quadrati, dove si producono circa 13.000 ettolitri di birra all'anno.

Fin dall'inizio, Baladin ha prodotto birre ad alta fermentazione, non pastorizzate, ricercando la massima qualità della materia prima e puntando su un attento **equilibrio di aromi**. Il Birrificio Baladin è anche produttore diretto di oltre 80% del malto d'orzo base delle sue birre e di parte del luppolo. L'orzo per la produzione del malto è coltivato in Basilicata, mentre i cereali crudi sono

prodotti in Piemonte. Il luppolo si trova non distante dal birrificio, in una coltivazione sperimentale iniziata nel 2008 e che ha permesso di sfruttare i primi raccolti nel 2011. Anche il lievito, selezionato in esclusiva, è prodotto internamente. L'obiettivo, economico e insieme culturale, è di arrivare alla totale indipendenza: nella produzione delle materie prime, nel fabbisogno energetico (sfruttando il solare e la trasformazione degli scarti di produzione) e anche nella distribuzione, attraverso una società dedicata: **Selezione Baladin**. ■

LA CURIOSITÀ

Baladin ha aperto alcuni pub per diffondere la cultura della birra artigianale: la maggior parte si trovano in Piemonte (Cuneo, Saluzzo, Ciriago, Torino, e ovviamente, Piozzo), ma è presente anche a Milano, Bologna, Roma, New York e... Essaouria, in Marocco, in un ryad di fronte all'oceano, in una zona talmente bella da essere patrimonio dell'UNESCO.

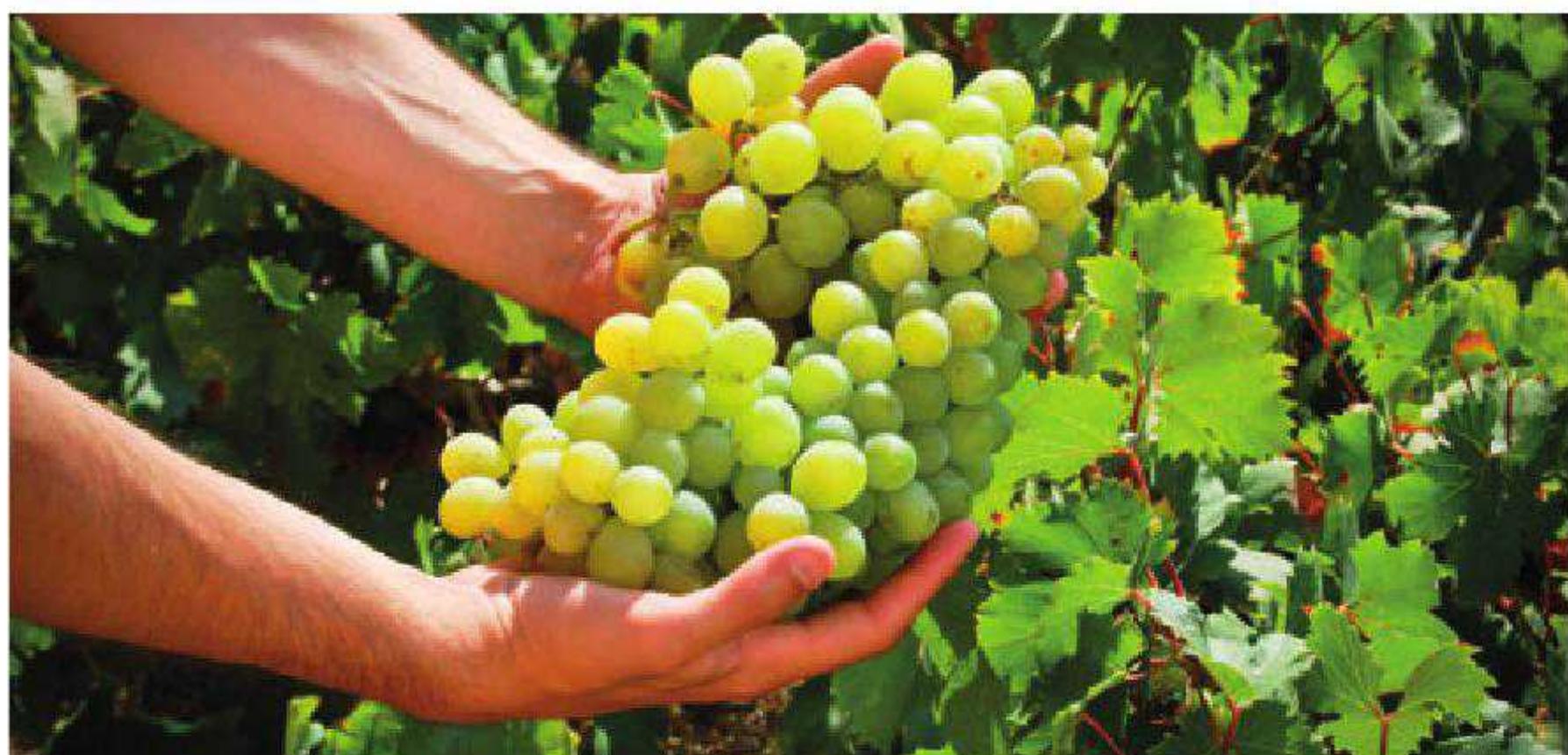


Teo Musso, l'ideatore di Birrificio Baladin, ci mostra il suo luppolo.

Vinisola, connubio di tradizioni

A Pantelleria si uniscono le strade di uomini con in comune l'amore per la propria terra d'origine e per i suoi caratteristici vini. Con un obiettivo: esaltare la storia secolare dell'isola

di MARTA MEGGIOLARO



L'uva Zibibbo, originaria dell'Egitto e importata dai Fenici nel sud Italia.



Il logo dell'azienda Vinisola, nata da un gruppo di persone accomunate dalla passione per l'isola di Pantelleria e la sua tradizione.

L'Italia è piena di luoghi meravigliosi. Fra questi c'è un'isola affascinante per i contrasti che caratterizzano il suo territorio: aspra e tremenda quando ruggisce il mare, incantevole e gioiosa quando splende il sole, ricca di un tessuto agricolo ancora incontaminato che è storicamente il perno trainante dell'economia dell'isola: Pantelleria. L'incontro di un gruppo di persone con esperienze di vita diverse, ma accomunate da un amore profondo per Pantelleria, ha dato vita a un'azienda che vuole contribuire alla valorizzazione dei prodotti dell'isola, in cui è forte la territorialità e la tradizione in campo enologico. Per questo **Vinisola** intende mantenere intatta questa antica tradizione basata sulla unicità di uve che nascono in questo particolare

territorio. Il nome stesso, Vinisola, è la perfetta fusione fra due passioni, quella per il vino e quella per Pantelleria.

RISPETTO PER IL PASSATO

Le uve dei vini dell'azienda vengono raccolte e vinificate seguendo la tradizione dell'isola in campo enologico. I metodi dei contadini di un tempo incontrano la conoscenza dell'enologo **Antonio D'Aietti**, un enologo che condivide l'amore per l'isola e l'impegno a mantenere vive le sue tradizioni, così da creare un know how sospeso fra passato e futuro. Vinisola contribuisce così alla valorizzazione delle eccellenze pantesche e della tradizione agricola tramite la produzione in loco e la distribuzione di prodotti derivati dalla regina dell'agricoltura pantesca: l'uva **Zibibbo**. Originaria dell'Egitto e introdotta dai Fenici nel meridione d'Italia e a Pantelleria, oggi cresce e matura sia nei terreni dei soci di Vinisola sia di altri

produttori. I vitigni sono coltivati in piccoli appezzamenti protetti da muretti che li difendono dal vento, come avviene sull'isola da sempre; l'uva viene poi raccolta e vinificata nelle cantine ViniSola con i metodi consueti dei contadini di Pantelleria, sotto la supervisione di Antonio D'Aietti. Nascono così tre vini eccellenti di straordinaria qualità: **Arbaria Passito di Pantelleria D.O.C.**, **Pantelleria Moscato Liquoroso D.O.C.**, **Zefiro Pantelleria Bianco D.O.C.**

MEDAGLIE D'ORO

Arbaria Passito di Pantelleria D.O.C. è un vino da meditazione dal gusto vellutato, aromatico e dolce, che si accompagna dolcemente a formaggi erborinati e piccanti, a dolci alla mandorla e alla cassata, tipici della tradizione siciliana. L'annata 2011 di Arbaria ha ricevuto la Gran Menzione al Concorso "Gran Vinality 2012".

Pantelleria Moscato Liquoroso D.O.C. è un ottimo vino da compagnia e da dessert dal caratteristico profumo di uva matura, giallo dorato, dal sapore dolce aromatico e con retrogusto mandorlato. Si abbina a dolci di mandorla e formaggi stagionati. **Zefiro Pantelleria Bianco D.O.C.**, dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, ha un profumo caratteristico di uva zibibbo, aromatico, avvolgente e persistente. Di alta qualità e struttura, ottimo anche per aperitivi, è ideale per accompagnare piatti a base di pesce o verdure, piatti forti tipici mediterranei e piatti di carni bianche. Questi tre vini sono distribuiti dall'Azienda Sarzi Amadè, la cui filosofia commerciale è da sempre rivolta a prodotti di gamma alta e che opera, dal 1966,



La vista suggestiva sui vitigni dell'uva Zibibbo, coltivati secondo la tradizione di Pantelleria, protetti dal vento dai caratteristici muretti.



con la stessa cura e la stessa attenzione di chi li produce. Numerosi sono i riconoscimenti che costellano la vita di ViniSola; per citare il più recente, l'anno scorso i tre vini hanno ottenuto la medaglia d'oro al Mostra Nazionale dei Vini di Pramaggiore.

UNA PASSIONE CON GRANDI ORIZZONTI

La produzione di ViniSola non si ferma i tre vini che nascono dall'uva Zibibbo. La **gamma degli Igp** comprende altri due vini, **il Margana**, un vino bianco fermo, e **Barbacane**, il rosso da uve da **vitigni Nero d'Avola**. Capperi, uva zibibbo, pomodoro ciliegino, origano, completano la gamma dei prodotti tipici di questo territorio. E last but

I prodotti di ViniSola non si fermano ai vini di uva Zibibbo, ma si allargano a tutta la produzione enogastronomica dell'isola con l'intento di valorizzarla e diffonderla.

not least, dopo 26 anni di assenza, ViniSola ha presentato Shalai, un moscato demi sec millesimato da uve Zibibbo, spumante equilibrato e caldo con un perlage esuberante, indicato per accompagnare antipasti di pesce crudo e crudité, perfetto con le ostriche e anche con i dolci. In realtà, in dialetto siciliano "shalai" indica una sensazione di gioia e appagamento, e infatti è proposto per qualunque momento di gioia da condividere. Testimonianza del rispetto della tradizione è l'**utilizzo del metodo Martinotti – Charmat**, che prevede la rifermentazione controllata in grandi recipienti. www.vinisola.it ■

I VINI

• **Arbaria Passito di Pantelleria D.O.P.** è un vino da meditazione dal gusto vellutato, aromatico e dolce, che si accompagna dolcemente a formaggi erborinati e piccanti, a cioccolato, a dolci alla mandorla e alla cassata, tipici della tradizione siciliana.

• **Pantelleria D.O.P. Moscato Liquoroso** è un ottimo vino da compagnia e da dessert dal caratteristico profumo di uva matura, giallo dorato, dal sapore

dolce aromatico e con retrogusto mandorlato. Si abbina a dolci di mandorla e formaggi stagionati.

• **Zefiro Pantelleria D.O.P. Bianco**, dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, ha un profumo caratteristico di uva zibibbo, aromatico, avvolgente e persistente. Di alta qualità e struttura, ottimo anche per aperitivi, è ideale per accompagnare piatti a base di pesce o verdure, piatti forti tipici mediterranei e piatti di carni bianche.

UN PRODOTTO DI



BEE ACTIVE!



attiviamoci tutti insieme per salvare le api!



Lo sai che il lavoro delle api è indispensabile alla vita dell'intero pianeta! Volando di fiore in fiore, le api trasportano il polline che permette alle piante di riprodursi. Eppure oggi le api stanno scomparendo, minacciate dal "progresso" degli uomini. Per salvarle non servono gesti eroici: è sufficiente informarsi e adottare dei comportamenti responsabili. Partecipa all'iniziativa: adotta un'ape!



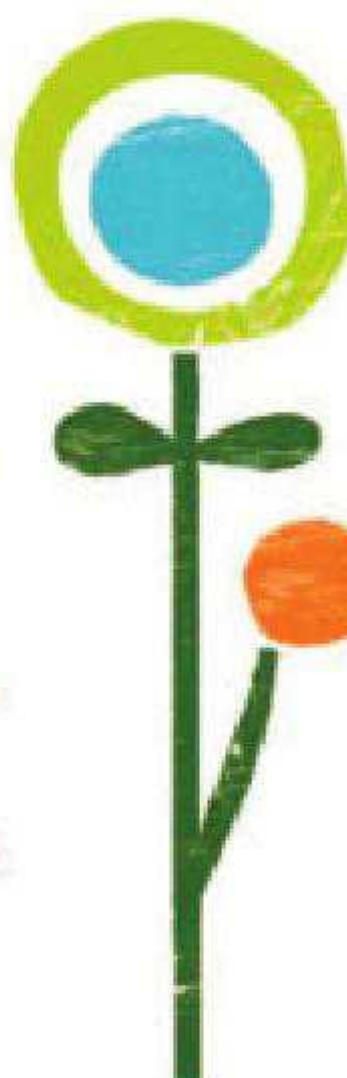
MIELE E NON SOLO

Il miele è costituito soprattutto da glucosio e fruttosio, due zuccheri altamente digeribili e contiene vitamine, enzimi e sali minerali. Oltre al miele, le api producono la propoli, usata per prodotti erboristici e farmaceutici, e la poppa reale, ottimo integratore alimentare a tutte le età. Il polline, raccolto dalle api, è a sua volta un eccellente alimento ricco di proteine.



UN MONDO SENZA API

Nel mondo le api stanno scomparendo soprattutto a causa dell'agricoltura intensiva, che libera sempre più spazi nell'ambiente. L'effetto può essere catastrofico per tutti: il 70% dei prodotti vegetali che mangiamo, esiste grazie all'impollinazione delle api e rischiamo di non avere più frutta, pesche o carote e tantissimi altri prodotti. Gli apicoltori insieme a CONAPI stanno lottando per impedire che questo accada!



CONOSCERE LE API

Le api hanno sempre affascinato il genere umano per la loro perfetta organizzazione e da secoli vivono in simbiosi con gli apicoltori, che conoscono le loro esigenze, le rispettano e le proteggono. Un'ape regina vive fino a 5 anni, mentre le operaie, in estate, solo 40 giorni. In un solo giorno le api di un alveare possono visitare fino a 225.000 fiori e una colonia produce, in una stagione, fino a 300 kg di miele, di cui l'apicoltore raccoglie circa 50 kg.



Vuoi sapere cosa puoi fare per le api e gli apicoltori? Visita il sito: www.conapi.it

Happy hour con le api

Il nuovo progetto Green Island dedicato agli alveari urbani, il più votato tra quelli presentati ai Tavoli EXPO 2015, prepara tre appuntamenti da non perdere. Tra "sciami urbani" e "ape-ritivi"

di FILIPPO TERRAGNI

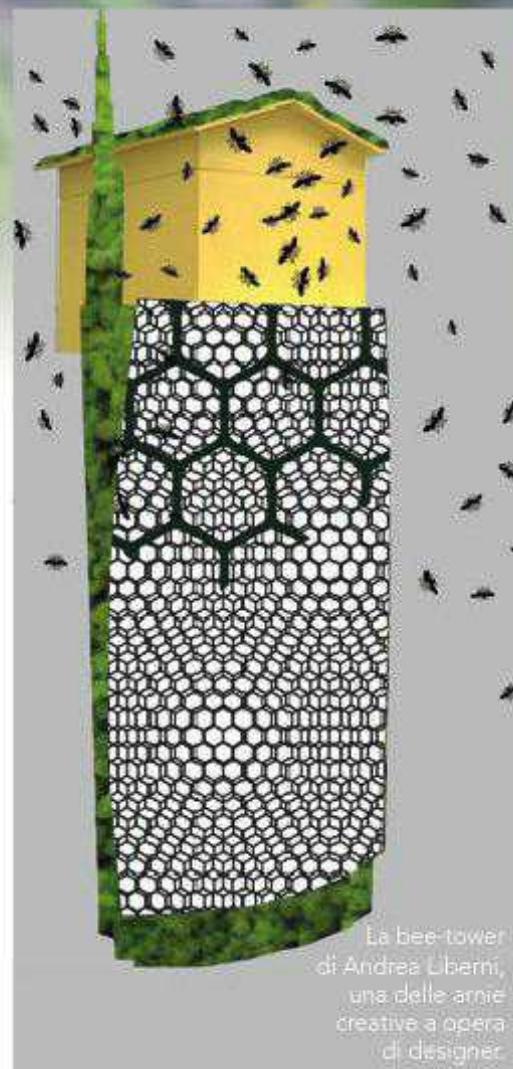


ispirato all'**incredibile attività delle api** il nuovo progetto firmato Green Island e fonde insieme **design** di alto livello e un forte **orientamento ecologico** nel segno **dell'apicoltura urbana**: sul tetto di un grattacielo a New York o in cima all'Opera di Parigi, installare arnie è una passione che ormai fa tendenza in molte città del mondo.

A Milano, in occasione del **Design Week** e per il **periodo di EXPO**, **Claudia Zanfi**, ideatrice e curatrice del progetto, ha chiamato designer e artisti internazionali che mostreranno i loro prototipi di casa per le api – alcuni dei quali, realizzati da artigiani locali, saranno disposti in diverse aree verdi cittadine, da scoprire con mappa alla mano.

TRE GIORNI RICCHI DI APPUNTAMENTI

Il progetto "Alveari Urbani" – selezionato tra i più interessanti durante le presentazioni dei Tavoli EXPO 2015 e al primo posto nelle votazioni del contest a invi-



La bee tower di Andrea Liberti, una delle arnie creative a opera di designer

MEMO

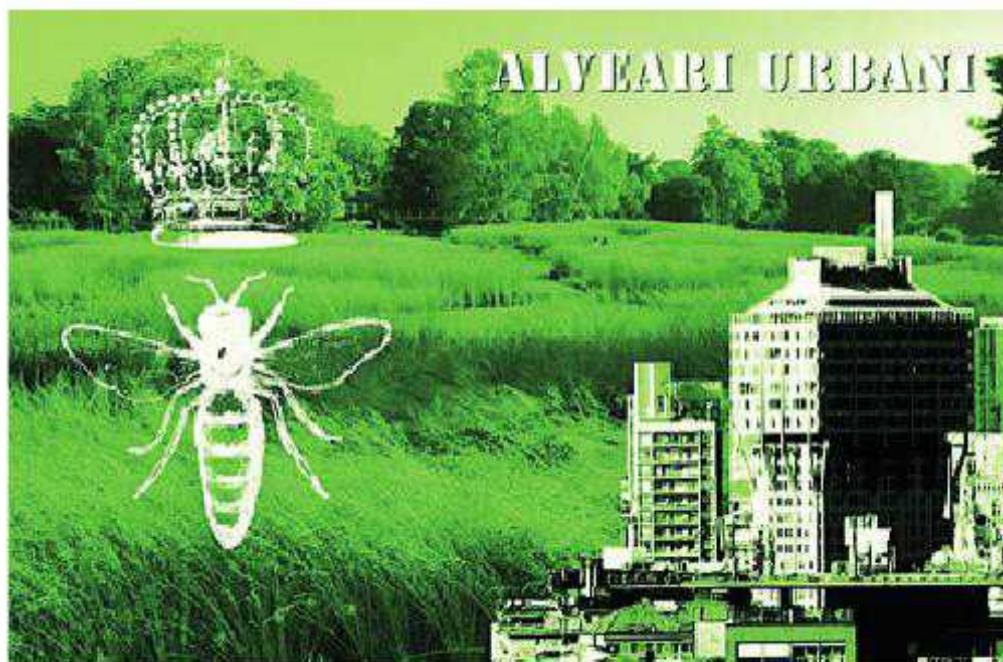
• **13 APRILE**, dalle 11 alle 13, presso l'Expogate in Largo Cairoli: presentazione del progetto "Alveari Urbani" e proiezione in anteprima italiana del video "Perché le api scompaiono?" di Polonca Loysin.

• **14 APRILE**, alle 18: opening della mostra "Alveari Urbani" alla Stazione Garibaldi. Nell'area sarà posizionata anche un'area **didattica**. A conclusione, **ape-ritivo** con degustazione dei mieli provenienti da tutto il mondo a cura di CONAPI.

• **15 APRILE**, ore 16.30, presso il Giardino di via Terraggio n.5: laboratorio per bambini e famiglie sul tema degli insetti organizzato dall'Associazione Acchiappasogni della Facoltà di Agraria.

• **15 APRILE**, ore 18.00, in via Terraggio 5, inaugurazione dell'installazione creativa "To bee or not to bee", a cura di "CTRLZAK", in collaborazione col distretto 5Vie.



DIETRO
LE QUINTE

Il programma internazionale Green Island è stato fondato nel 2000 da **Claudia Zanfi**, storica dell'arte e appassionata di giardini, che lo dirige e che ne cura anche la collana editoriale. Claudia collabora con istituzioni pubbliche e private su progetti culturali ed editoriali, dedicati ad arte, società, paesaggio. Nel 2010 ha fondato lo studio di progettazione e diffusione del verde **Atelier del Paesaggio**.

Le api diventano milanesi: ad aprile varie attività per promuovere gli sciami urbani, in collaborazione con Expo.



ti Tavola Periodica - sarà presentato il **13 Aprile** alle 11 presso EXPOGATE, l'Info Point dell'Esposizione Universale in Largo Cairoli. Per l'occasione verrà proiettato in anteprima italiana il video **"Perché le api scompaiono?"** dell'artista slovena **Polonca Lovsin**: dalla Slovenia, il Paese con più apicoltori di tutta Europa, con una biodiversità molto ricca, un grido di allarme per lo scarseggiare di questi insetti "sentinelle del pianeta", fondamentali per il ciclo vitale della natura e la nostra alimentazione (71 delle 100 colture più importanti per l'alimentazione umana sono impollinate dalle api: dai pomodori alle mele e alle fragole).

Il **14 Aprile** alle 18 è il momento del grande **opening della mostra "Alveari Urbani"** alla Stazione Garibaldi, una vera e propria **installazione verde che porterà i visitatori nel mezzo di un prato** dove artisti e designer avranno collocato i loro progetti ideali di "alveare creativo". Ogni casa delle api sarà ospitata da una pianta in vaso fitodepuratrice e coniugherà in modo originale architettura, design e rispetto per l'ambiente. Nell'area sarà posizionata anche un'arnia didattica e un'esperta apicoltrice racconterà tutti i segreti della

DA SAPERE

- Il progetto **GREEN ISLAND 2015. ALVEARI URBANI** è stato selezionato tra i più interessanti durante le presentazioni dei **Tavoli Expo 2015** e ha raggiunto il primo posto nelle votazioni del contest a inviti **Tavola Periodica**. È stato quindi selezionato tra gli eventi culturali per i percorsi di **EXPO IN CITTÀ**.
- ALVEARI URBANI è in partnership con importanti enti pubblici e privati: Comune di Milano; Camera di Commercio Milano; Expottimisti; Rabobank; Museo Alessi; Centostazioni- Gruppo Ferrovie dello Stato Italiane; FAI (Fondo Italiano Ambiente); Legambiente; PromoGiardinaggio; Conservatorio Musicale G.Verdi; MUBA (Museo Bambini); Facoltà di Agraria Milano; COOP Lombardia; Atelier del Paesaggio; Spazio Lombardini22; BikeMI; SamarLegno; 5VIE Arte&Design.
- È promosso in collaborazione con **CONAPI (Consorzio Nazionale Apicoltori)**, la rete dei maggiori produttori di miele biologico in Italia, e con Media Partners di rilievo.
- Il progetto fa parte del circuito di ricerca della Comunità Europea con l'**Università Middlesex di Londra**.

Regina e delle operaie. Non mancherà un ape-ritivo con **degustazione dei mieli provenienti da tutto il mondo a cura di CONAPI**. Questo esperimento al confine tra arte, ecologia e alimentazione non si esaurirà nel perimetro della Stazione: cinque progetti di alveare, realizzati in maquette da artigiani locali, saranno nascosti in altrettanti cortili e spazi verdi milanesi. Per mettersi sulle tracce di questo **"sciami urbano"** sarà disponibile una mappa.

ALLA SCOPERTA DI UN GIARDINO NASCOSTO

Il **15 Aprile** l'appuntamento si sposta nel "giardino segreto" di via Terraggio, un piccolo spazio verde rimasto chiuso dietro un portone per 70 anni, al civico n.5. Qui alle 18.00 s'inaugura l'**installazione creativa "To bee or not to be"**, una riflessione legata al ciclo di vita delle api, a cura di **"CTRLZAK"**, alias Katia Meneghini e Thanos Zakopoulos, in collaborazione col distretto 5Vie. Il claim gioca sul suono delle parole inglesi: "To bee or not to be" – meno api meno piante, meno piante meno cibo, meno cibo e meno vita anche per noi. L'installazione comprende un kit con info sul mondo di questi insetti, una scatola di semi con le loro specie vegetali preferite e una cerbottana per disperderli nell'ambiente.

Mentre alle ore 16.30, sempre al Giardino Terraggio, si svolgerà un **laboratorio per bambini e famiglie sul tema degli insetti** organizzato dall'**Associazione Acchiappasogni (Facoltà di Agraria Milano)**, progetto di orto per giovani ispirato alla filosofia di Slow Food: i piccoli esamineranno un insettarario, impareranno a riconoscere le differenze tra i diversi insetti e verrà loro spiegata l'importanza dell'impollinazione. Prima di tornare a casa, non mancherà una **merenda guidata alla riscoperta della mora di gelso**, raccolta a mano all'interno del gelseto storico di Villa Zanardelli a Nave (BS). Accanto alla marmellata, verrà proposto anche gustoso miele biologico. Quindi segnate in agenda le tre date da passare... in compagnia delle api di Milano! ■

COS'È GREEN ISLAND?

Green Island, giunto alla sua 13^a edizione, nasce per promuovere il dialogo tra società e territorio. Interpreta l'esigenza di valorizzare e ripensare nuove aree della città per riflettere sul tema urgente dello spazio collettivo e del verde pubblico, per permettere ai cittadini di ritrovare l'armonia tra tessuto urbano e paesaggio. Il progetto supporta la riqualificazione territoriale con miglioramenti locali, in grado di conferire ai

quartieri una progettualità di respiro internazionale. Green Island ha attivato una rete di oltre 100 realtà pubbliche e private; al progetto hanno aderito prestigiosi autori tra cui Andrea Branzi, Tom Matton, Lois Weinberger, i giovani di Medusa Group. Tra le varie attività anche la pubblicazione di libri sulle erbe spontanee (Flora Urbana), sui giardini d'artista (The Mobile Garden), sui nuovi paesaggi urbani (I giardini di Piet Oudolf). www.amaze.it



Fare l'orto **fa bene**

Alle Microresidenze Medolla anziani e malati si prendono cura delle piante, e così si curano: si chiama ortoterapia. E i miglioramenti si vedono

di EMANUELE MORSELLI

Non tutti sanno che da pochi anni si sta sviluppando anche in Italia, grazie a pochi pionieri del settore, l'**ortoterapia**, pratica anglosassone di terapia orticolturale, che unisce l'orticoltura e la terapia dei degeniti di ospedali, case di cura ed altre strutture affini. Queste persone, coltivando piante da orto, da fiore ed ornamentali, ottengono benefici cognitivi, psicologici, motori, e sociali.

Infatti, grazie a queste attività si è visto il miglioramento dei degeniti, e la diminuzione dei medicinali assunti grazie alle attività motorie, lo stare all'aria aperta, la socializzazione tra pazienti.

IL PROGETTO IN EMILIA

Come tutti sanno nel 2012 nella nostra zona un grave terremoto ha messo a dura prova il territorio emiliano, ma grazie al sostegno degli italiani, tramite canale 5, Mediafriends, Rock no WAR e la raccolta dei fondi,



A destra la zona ricreativa, al centro il viale d'entrata e a sinistra l'area per l'ortoterapia.

MALUS FLURIBUNDA

Il Melo giapponese da fiore è un arbusto grande, appartenente alla famiglia delle Rosaceae. Questa pianta è stata premiata dalla Royal Horticultural Society in virtù della sua eccezionale qualità ed affidabilità. Infatti si presenta vigoroso, non suscettibile agli attacchi parassitari e non necessita di interventi culturali specifici.

Intamente autonomi, diverse tipologie di pazienti anziani con problemi di mobilità, motilità, demenza senile, morbo di Parkinson ed Alzheimer. La parte interna dei micro-appartamenti, dotati di cucina, camera da letto, bagno e salone comune, è stata affidata alla progettazione dell'architetto **Mauro Frate e del suo staff**; la progettazione esterna è stata affidata all'**azienda di famiglia Garden Vivai-Morselli**, ed io, come agronomo paesaggista, ho avuto il compito dello studio e della realizzazione delle aree esterne.

ORTO IN TRE ALTEZZE, ORTO PER TUTTI

In questo caso si è optato per realizzare sei zone esterne in cui potessero soggiornare gli anziani:

Zona ricreativa: area a prato estensivo, in cui gli anziani possono girare e svolgere attività di riabilitazione.

Zona di ortoterapia con cassoni rialzati: è l'area più importante e fondamentale in cui gli anziani, assistiti dagli operatori, possano svolgere attività di trapianto



L'area dei ricordi Vetus pomario. In primo piano il nespolo e, a terra, altre piante da orto. Il cartello riporta il nome italiano e dialettale delle piante, oltre alle indicazioni per la coltivazione.



L'area per l'ortoterapia, con i cassoni di tre diverse altezze per permettere a tutte le tipologie di pazienti di accedere alle piante.

PYRUS CALLERYANA 'CHANTECLAIR'

Varietà di pero di origine cinese, resistente allo smog, agli stress da siccità, al freddo anche intenso. È una pianta dal portamento piramidale, che non si allarga oltre i 5/6 metri e che non ha bisogno di potature. I fiori bianchi sbocciano prima delle foglie e sono talmente abbondanti da far assomigliare la

chioma a una nuvola bianca; seguono poi una miriade di piccoli frutti tondeggianti, molto graditi dagli uccelli. La bellezza di questa pianta è anche nelle foglie ovate, coriacee e lucide, di colore verde lucente. In autunno, prima di cadere, si colorano presto assumendo caldi toni gialli, arancio e rosso intensi.

delle piantine su cassoni rialzati di tre differenti tipologie: **Primo tipo:** cassone alto 60 cm, per anziani che possono stare in piedi, e che riescono a protendersi in avanti, in modo da rinforzare la muscolatura delle gambe, schiena e delle braccia nell'attività di trapianto di piantine.

Secondo tipo: cassone alto un metro per anziani che riescono a stare in piedi, ma non riescono a protendersi in avanti.

Terzo tipo: orto fatto a tavolo, alto circa 80 cm con sponde alte 15 cm, per contenere il terriccio e per dare la possibilità di coltivazione ai degenzi in carrozzina e che devono o che vogliono stare comodamente seduti.

Vasche aromatiche: due vasche in muratura di due altezze differenti, 80 cm e 40 cm, per la coltivazione degli aromi da utilizzare in cucina, per attività di creazione di potpourri, e per attività didattiche.

Area dei ricordi (*Vetus pomario*): area con orti circolari posizionati a terra, per la coltivazioni di piante rampicanti come i pomodori, e alternanza di piante da frutto. Si è optato per l'utilizzo di varietà antiche, che potessero stimolare i ricordi degli ospiti, che da giovani andavano a raccogliere i frutti di quelle piante. Sono state piantumate **Caco mela** (*Diospyros kaki*); **Mela campanina** (*Malus domestica*); **Melocotogno** (*Cydonia oblonga*); **Nespolo comune** (*Mespilus germanica*).

Bosco con alberature miste: pressoché autoctone, comprendono **Frassino Orniello** (*Fraxinus ornus*); **Farnia** (*Quercus robur*); **Faggio** (*Fagus sylvatica*); **Pero ornamentale** (*Pyrus calleryana* "Chateclair").

Cerchio della vita: un ovale perimetrale, che indica la vita ed il passare delle stagioni, con alternanza del profumatissimo pero da fiore, *Pyrus calleryana* "Ch-



Emanuele Morselli, l'ideatore del progetto.

teclair" e dell'altrettanto profumato melo da fiore **Malus fluribunda**, che deve il suo ornamento alle meline che fino a tardo inverno rimangono attaccate alla pianta. Questo ovale circonda e racchiude la struttura, per cui le piante alternate sono visibili da ogni lato della struttura, posta centralmente a questo.

I NOMI IN DIALETTO, PER STIMOLARE LA MEMORIA

Infine all'entrata sul lato nord è stato piantato un filare di rose paesaggistiche tappezzanti e rifiorenti ad ondate, da maggio a ottobre, di varietà "Cocktail". Questo filare percorre tutto il vialetto di entrata, dà profondità e accompagna i degenzi e i visitatori fino all'accesso della struttura, posizionata sul lato opposto, ed ha la caratteristica di ornare e profumare le zone adiacenti, cioè la zona ricreativa e la zona di ortoterapia. Inoltre lo studio fatto assieme ai medici e gli operatori socio-sanitari della struttura mi ha portato a creare per necessità e praticità delle tabelle, posizionate in ogni area e su ogni albero e arbusto, che indicano la specie della pianta con il nome botanico, in italiano e volgare, ovvero nel dialetto del luogo (per stimolare i pazienti anziani), con indicazioni agronomiche, dell'irrigazione, del mantenimento e della gestione. Il tutto per poter aiutare i pazienti e gli operatori nella attività di ortoterapia e gestione delle piante. ■

LA ROSA 'COCKTAIL'

È una rosa rampicante con fiori singoli a cinque petali e una fioritura spettacolare per abbondanza e continuità.

Il fiore, di un color rosso geranio sul contorno e giallo primula al centro, emana un profumo speziato. Il bel fogliame a effetto smaltato non richiede trattamenti. La rosa Cocktail è particolarmente rampicante nelle zone meridionali, mentre è da utilizzare come arbusto nelle regioni settentrionali.



Camelia, la signora dei giardini

Sempre di compagnia, è una presenza che ispira eleganza e raffinatezza, in giardino come in vaso. Conosciamo meglio questa acidofila e scopriamo come averne cura

di BIANCA BELFIORE foto FIORI TIPICI LAGO MAGGIORE



I NUMERI DELLA CAMELIA

- 46.000 varietà
- 200 varietà primaverili
- Temperatura fra lo 0° e i 35°C
- 10 cm di spessore per la pacciamatura
- pH del terreno fra 5 e 6
- Rinvaso ogni due anni



hi vuole conoscere le camelie, come chi le ama già, non può non passare dal **Lago Maggiore**. Oltre a essere una zona bellissima (la redazione si trova sulle sue sponde, quindi lo sappiamo bene!), questa è la patria d'adozione di molte acidofile, che ormai sono diventate parte della vegetazione autoctona, e vi si trovano non solo storici vivai ma anche ville con giardini ricchi di varietà centenarie. Abbiamo chiesto di presentare la camelia a **Renzo Bizioli**, il presidente del **Consorzio dei Fiori tipici del Lago Maggiore**. «Iniziamo con un po' di storia: il primo vivaio sul Maggiore è del 1820, e il boom

è arrivato a fine '800, l'epoca, per intenderci, di Dumas e de "La Signora delle Camelie": allora la produzione era animata soprattutto la ricerca del fiore perfetto. Era di gran moda uscire ogni anno con varietà nuove, pensate per ottenere fiori da reciso. Ma solo chi aveva un giardino poteva coltivarla, e in questo caso si aspettava cinque o sei anni per vedere un fiore. Fra il 1980 e il 1990 invece, le aziende hanno iniziato a fare delle piante in vaso di media taglia, e così **possedere una camelia è diventato accessibile a tutti**».

IL GUSTO DELL'ATTESA

«La bellezza del fiore e del fogliame lucido la rendono una pianta di carattere – spiega Renzo Bizioli – È un cespuglio



C. Japonica
Oki-no-nami



C. Higo



C. Hagonomo



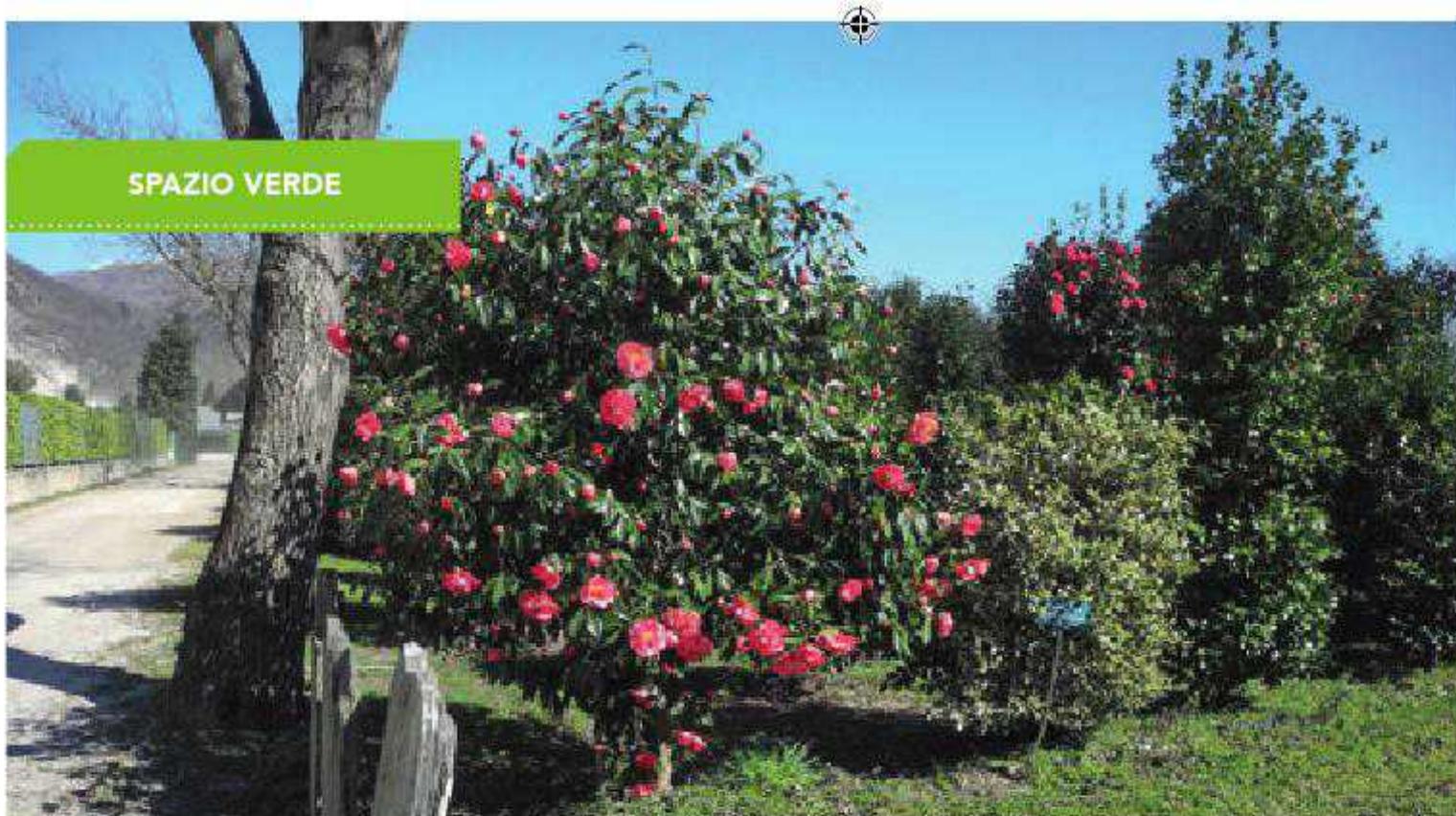
C. Japonica
Bella Toscana



C. 89 Giro d'Italia



C. Lavinia Maggi



Esemplari di camelia nei giardini intorno al lago Maggiore (Archivio Fiori Tipici Lago Maggiore)

VARIETÀ DI CAMELLIA PRIMAVERILE

- Camellia Japonica
- Camellia Reticulata
- ibridi della camellia X Williamsii

VARIETÀ DI CAMELLIA AUTUNNO-INVERNARE

- Camellia Sasanqua
- Camellia Sinensis
- Camellia Vernalis
- Camellia Hiemalis

molto compatto, quindi **può diventare una siepe**, che chiede meno manutenzione e in più ha la fioritura, che la rende affascinante (anche se bisogna occuparsi di pulire il terreno dai fiori caduti). **Le camelie si amano per la capacità di avere dei fiori completamente diversi**, anche sulla stessa pianta: fiori dal bianco al rosso, screziati e striati. L'intensità dei colori varia anche in base al terreno, dando vita a cromie diverse da zona a zona. Sono registrate 46 mila varietà di camelia: significa che nello stesso giardino se ne possono avere 46.000 tipi diversi. I veri appassionati infatti hanno un po' l'anima dei collezionisti, cercano le varietà che ancora non hanno, che magari hanno trovato spulciando un libro, e partono alla ricerca nei vivai. Ma la camelia ha qualche difetto? «Il difetto è che i fiori durano poco, ma la fioritura è cospicua anche sulle piante piccoline, quindi per un mese la si vede fiorita. **La cosa più bella, per me, è l'attesa dell'apertura del fiore».**

DUE TEMPI DI FIORITURA

La camelia è originaria di Cina e Giappone, ma in Occidente ha raggiunto rapidamente un **ruolo di dominio fra le acidofile**, e fin dall'Ottocento appassionati ed esperti iniziarono a produrre **ibridi locali**. Per questo oggi

abbiamo a disposizione moltissimi colori, dal bianco al rosa al rosso oltre all'infinita possibilità di variegature e maculature. Lo stesso per le forme, che sono moltissime, da semplici, a semidoppie, fino a quelle più complesse come le doppie imbricate, peoniformi, anemoniformi. Inoltre le camelie sono **arbusti sempreverdi**, e possono avere un portamento slanciato, compatto ma anche quasi strisciante. Si distinguono in invernali e primaverili a seconda del tempo di fioritura. Le **primaverili** sono la **Camellia Japonica** (80% del totale), la **Camellia Reticulata**, gli **ibridi della Camellia X Williamsii**, per fermarci alle più diffuse perché in realtà le varietà sarebbero più di 200. Le **autunno-invernali** sono la **Camellia Sasanqua**, la **Camellia Sinensis** (dalle cui foglie si ricava il tè), la **Camellia Vernalis** e la **Camellia Hiemalis**, che fioriscono nei mesi più freddi, e i cui fiori resistono al gelo. Colori: dal bianco al rosa al rosso, con diverse sfumature, e forma del fiore semplice, doppio o semidoppio. A seconda delle varietà si può iniziare ad ammirarne la fioritura da settembre fino a febbraio, quindi **con una scelta sapiente si può avere un giardino ricco di fiori e di un delicato profumo anche in inverno**. La fioritura è continua fino a che arriva il gelo, e poi riprende finito il gelo. Quindi in pratica la pausa è a gennaio-febbraio. ■

COME COLTIVARLA

PAROLA D'ORDINE: DRENAGGIO

La camelia predilige un **clima mite e non troppo secco**, con limiti termici fra lo 0° e i 35°C (ma i picchi non devono coprire periodi troppo estesi). Amano le posizioni **semiombreggiate**, ma in climi più freschi tollerano la posizione in pieno sole, mentre al centro-sud Italia è preferibile posizione ombreggiata. Amano il terreno **“di bosco”**, sciolto e ricco di sostanza organica. **Il pH del terreno deve essere acido** (tra 5 e 6) e se è argilloso o calcareo, va effettuata la sostituzione del terreno. Una volta preparata la buca, va assicurato il drenaggio con un fondo di argilla espansa o ghiaia, da coprire con torba e terreno d'origine (oppure

terriccio per acidofile). Per quanto riguarda l'irrigazione, il terreno deve essere sempre fresco, ma non troppo bagnato. **Frequenti bagnature** soprattutto in estate, nelle ore meno calde della giornata, meglio se a “pioggia”. È consigliabile anche provvedere a uno **strato di pacciamatura**, che mantiene il terreno fresco d'estate e protegge dal gelo durante il freddo. Inoltre, frena la crescita delle erbe infestanti. Per fare la pacciamatura si possono usare foglie di faggio e castagno, aghi e cortecce di pino, che tra l'altro, decomponendosi, danno nutrimento alla pianta e mantengono l'acidità del terreno. Lo strato deve essere spesso circa 10 cm e va rinnovato ogni due anni. Bisogna essere

attenti a non concimare troppo e ad usare prodotti specifici per le acidofile. La fertilizzazione va fatta durante il periodo di fioritura e vegetazione (marzo e giugno). L'ideale è un **concime a lenta cessione** che copre con un'unica somministrazione tutto l'anno, altrimenti si possono usare altri fertilizzanti, ma con le dosi minime consigliate.

ANCHE IN VASO

Iniziamo dal substrato con una miscela di torba e agri-perlite, oltre a tericcio già pronto per acidofile. Al momento del rinvaso le radici, che sono molto fini, formano un intreccio che va allentato con la potatura della parte esterna dell'apparato radicale. Bisogna accertarsi di

rendere facile il drenaggio, magari aumentando la quantità di argilla espansa. **Il rinvaso va effettuato durante il periodo vegetativo** (settembre-ottobre oppure febbraio-marzo) ogni due anni, in un vaso che sia un terzo più grande del precedente. Il vaso può essere di cocci o di plastica, ma soprattutto se si scelgono vasi neri bisogna stare attenti che non si surriscaldino al sole. **La potatura va effettuata dopo la fioritura**, per mantenere la forma e rendere la vegetazione più compatta. Alla fine della fioritura è consigliabile anche rimuovere manualmente le infiorescenze sfiorite: così si favorisce la vegetazione l'anno seguente avremo una fioritura ancora più abbondante. ■

Spazio al verde, anche in casa

Coltivare piante in appartamento è motivo di dubbio per molti. Ecco tre consigli per trattare al meglio la vostra nuova "coinquilina"

di CARMEN ANTONA disegni di FRANCA DEGHI

La luce, insieme al nutrimento e all'acqua, è uno dei tre elementi fondamentali per la vita dei vegetali. Tutte le piante, per crescere in modo sano, devono aver a disposizione un adeguato numero di ore di luce, caratteristica della specie, per poter sintetizzare le sostanze nutritive necessarie al loro ciclo vitale. Purtroppo per le piante, l'occhio umano non è affidabile circa la determinazione della luminosità di una stanza, infatti, per l'uomo, non c'è differenza tra la luce che vi può essere a poca distanza da una finestra e quella che vi può essere a una distanza maggiore dalla medesima. **Per una pianta, invece, la differenza esiste ed è quantificabile** anche da noi utilizzando un **esposimetro** per fotografia oppure

un **luxmetro**, strumento in grado di misurare l'intensità della luce sia diretta che diffusa.

LA GIUSTA ESPOSIZIONE

Una finestra a sud fornisce grandi quantità di luce diretta, non eccessiva e garantisce una buona esposizione durante tutta la giornata; a ovest, invece, sebbene lo sbalzo di temperatura sia meno intenso, non si ha una grande quantità di luce; una finestra a nord, al contrario, non avrà mai il sole, ma distribuirà una luce costante e abbastanza uniforme. Quando si coltivano le piante indoor, è importante **prendere in considerazione anche la temperatura**. Verso sud, una vetrata si riscalderà più velocemente raggiungendo temperature elevate di giorno, mentre di notte questa si raffredderà più rapida-

DOTTORI PER UN GIORNO

Le piante ci "parlano" e lo fanno evidenziando alcuni sintomi caratteristici. Se privata di luce una pianta variegata, questa diventerà verde, perché non più soggetta allo stimolo della luce diretta. In queste condizioni, una pianta non ha molto da vivere, ma non tutto è perduto, è ancora possibile rimediare, purché i cambiamenti siano cauti e graduati, poiché un cambiamento estremo potrebbe peggiorare la situazione.



greenstyle

greenstyle

La rivista più completa su giardinaggio e orticoltura distribuita nei Garden Center e nelle Agrarie

- 4 numero della rivista



OFFERTA ABBONAMENTO 2015

MODULO d' ORDINE per ABBONAMENTI greenstyle

Scrivere in stampatello, grazie _____

cognome e nome _____
via _____ n. civico _____
cap. _____ città _____ prov. _____
prefisso _____ telefono _____ cellulare _____
Codice Fiscale (per fatturazione)

Edizioni Laboratorio Verde Srls, titolare del trattamento dei dati relativi ai destinatari della presente pubblicazione, informa che le finalità di tale trattamento sono rivolte a consentire l'invio della presente rivista e/o altre di propria edizione, allo scopo di agevolare l'aggiornamento dell'informazione tecnica, nonché alle operazioni necessarie alla gestione amministrativa e contabile dell'abbonamento. Edizioni Laboratorio Verde Srls riconosce e garantisce ai medesimi destinatari i diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs. 196/03.

SPEDIRE per POSTA o via FAX oppure e-mail a:
EDIZIONI LABORATORIO VERDE SRLS
VIA PASUBIO 16 • 21020 BREBBIA (VA)
FAX 0332 989 122 - info@laboratorioverde.net

10
euro

greenstyle

Desidero abbonarmi a greenstyle per il 2015
come da modulo d'ordine.

Per il saldo di Euro _____

n. _____ abbonamenti a greenstyle (€ 10 cad.)

Con l'abbonamento avrò diritto a:

- 4 numeri della rivista

INVIERÒ L'IMPORTO:

al ricevimento del vostro avviso, usando il conto corrente bancario che mi comunicherete

INVIERÒ L'IMPORTO con:

assegno non trasferibile intestato a
Edizioni Laboratorio Verde Srls



mente. Un fenomeno che va tenuto da conto soprattutto in inverno, poiché è possibile arrecare gravi danni da freddo alle piante, mentre in estate è facile farla seccare. **A oriente e a nord, non si raggiungono mai sbalzi troppo elevati** di temperatura, mentre a occidente la temperatura è facile che raggiunga quasi quella che si verifica a sud.

LUCE DIRETTA O DIFFUSA?

Per luce diretta si intende la luce solare pura senza che si interpongano corpi semi-opachi che ne riducono l'effetto. Per luce diffusa, invece, si intende la luce solare filtrata da una tenda oppure da una superficie che la



IL PRODOTTO

La linea **TOP** di Bayer Garden, grazie ad un mix bilanciato di nutrienti e attivatori naturali, crea un "Effetto Attivatore", favorendo la loro capacità di crescere. Al rinvaso **TOP Crescita**, stimola il rigoglio. Durante lo sviluppo, **TOP Vitalità** favorisce una crescita più rapida e bilanciata. Durante la fioritura, **TOP Colore** e durante la fruttificazione **TOP Sapore** danno rispettivamente fiori dai colori vividi e frutti e ortaggi più gustosi. Infine, **TOP Benessere**, una soluzione che rinforza la pianta in situazioni di stress termico.



diffonda, ingannando il nostro occhio facendogli credere che vi sia una luminosità più elevata. Dobbiamo fare questa distinzione poiché **poche piante gradiscono la luce diretta**, mentre **la maggior parte predilige quella diffusa**, poiché più delicata. Questa situazione si verifica in maggior modo negli appartamenti. Generalmente, in un appartamento, solo un ristretto spazio è adatto alla vita della maggior parte delle piante e, per ovviare a questi inconvenienti, è necessario fornire della **luce artificiale**. Adottando apposite **lampadine a luce solare** e posizionandole a parete o su una lampada, possiamo dare la giusta luminosità, proprio come fossero illuminate direttamente dal sole. ■

SINTOMI DI INADEGUATA LUMINOSITÀ

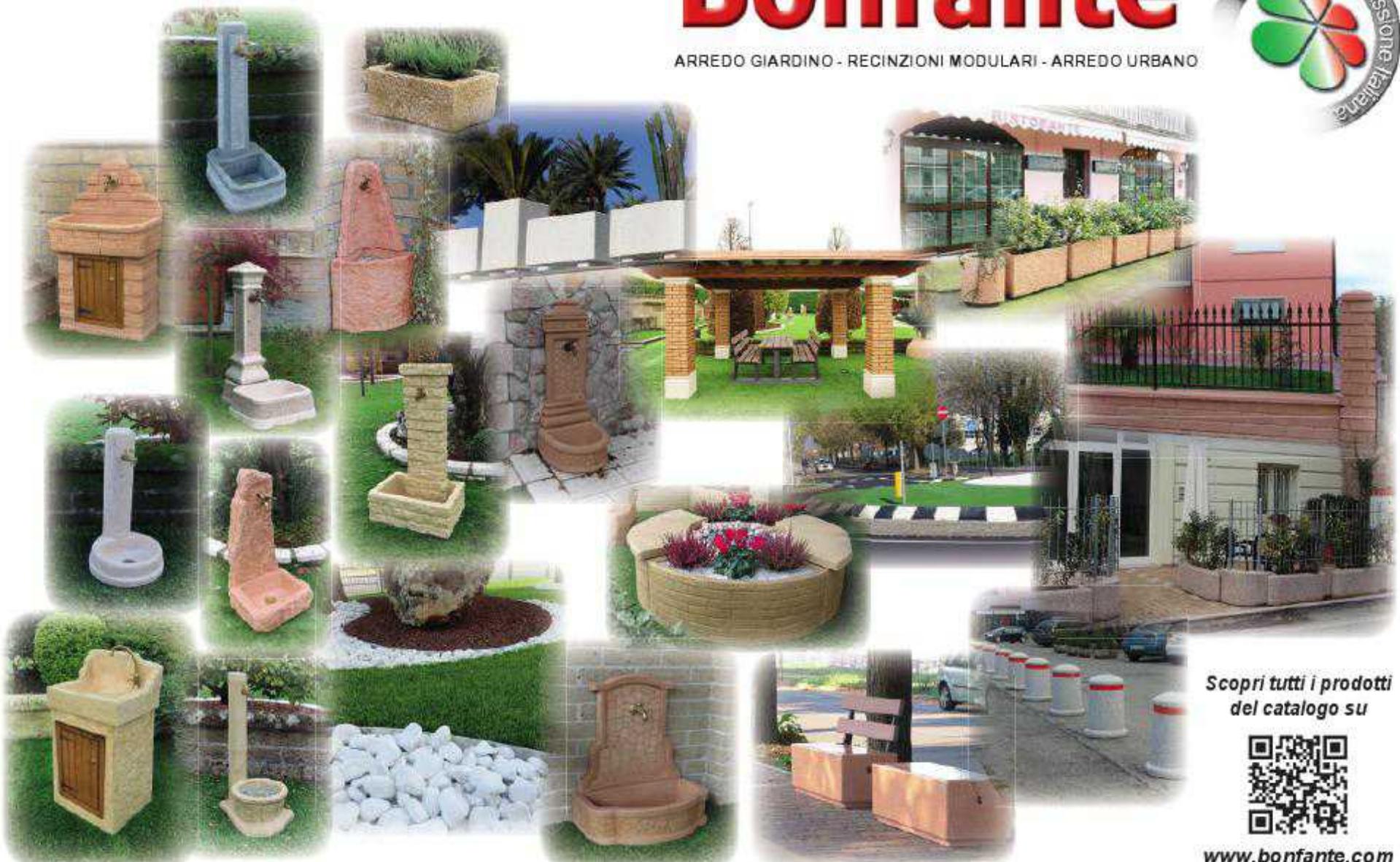
| | |
|---|---|
| Perdita di colore | Le foglie nuove sono molto più pallide |
| Riduzione della dimensione delle foglie | Le foglie nuove sono più piccole del normale |
| Crescita dello spazio tra le foglie | Le foglie sono sempre più distanti tra loro |
| Curvamento dei fusti | I fusti si incurvano assumendo una posizione anomala |
| Riduzione delle fioriture | Le fioriture diventano sempre più rade |
| Crescita stentata | La crescita delle foglie è quasi assente o lo è del tutto |
| Defogliazione | Le foglie cadono anormalmente |



E' arrivata la nuova collezione...

Bonfante®

ARREDO GIARDINO - RECINZIONI MODULARI - ARREDO URBANO



Scopri tutti i prodotti
del catalogo su



www.bonfante.com

Passeggiare, respirare

...e toccare con le proprie mani, vedere con i propri occhi, ascoltare con le proprie orecchie, annusare con il proprio naso, assaggiare con la propria bocca... questi libri svegliano i sensi. Per non perdersi la primavera

GRANDI GIARDINI ITALIANI – 100 GIARDINI PER EXPO 2015 FOOD FOR THOUGHT – ORTI, FRUTTETI E AGRUMETI

A cura di Grandi Giardini Italiani,
pagine 256, 14.00 euro.

Una speciale selezione dei giardini che fanno parte del network Grandi Giardini Italiani, pensata in occasione dell'Expo e del tema "nutrire il pianeta".

La guida ideale per andare alla scoperta dello

straordinario mondo di arte, natura e bellezza che offre il Bel Paese, partendo dal Canton Ticino fino ad arrivare in Svizzera. I giardini, selezionati con rigore, rappresentano l'eccellenza del settore e in occasione di Expo aprono ai turisti anche gli orti che storicamente hanno contribuito alla vita delle ville e dei castelli a cui appartengono.

Per chi vuole entrare nel trend
dell'horticultural tourism

URBI ET ORTI – L'ORTO URBANO: MANUALE DI COLTIVAZIONE ECOLOGICA SU BALCONI E TERRAZZE

Di Josep M. Vallès, con un contributo
di Letizia Nucciotti.

Edizioni Stampa Alternativa,
pagine 166, 18.00 euro.

"L'obiettivo di questo libro è fornire, da un punto di vista pratico, indicazioni di base a chi desidera coltivare ortaggi su un balcone o su una terrazza. È pensato per persone prive di nozioni di botanica o di orticoltura, affinché possano imparare da zero l'appassionante arte di produrre alimenti sul balcone di casa", esordisce così l'autore, forte di un'esperienza decennale di orto in terrazza. Una guida pratica per chi vuole dedicarsi all'avventura dell'orto urbano, con intraprendenza e voglia di sperimentare. Ben costruita la parte di glossario essenziale e la selezione di fonti online.

Per chi vuole trasformare il balcone in un giardino

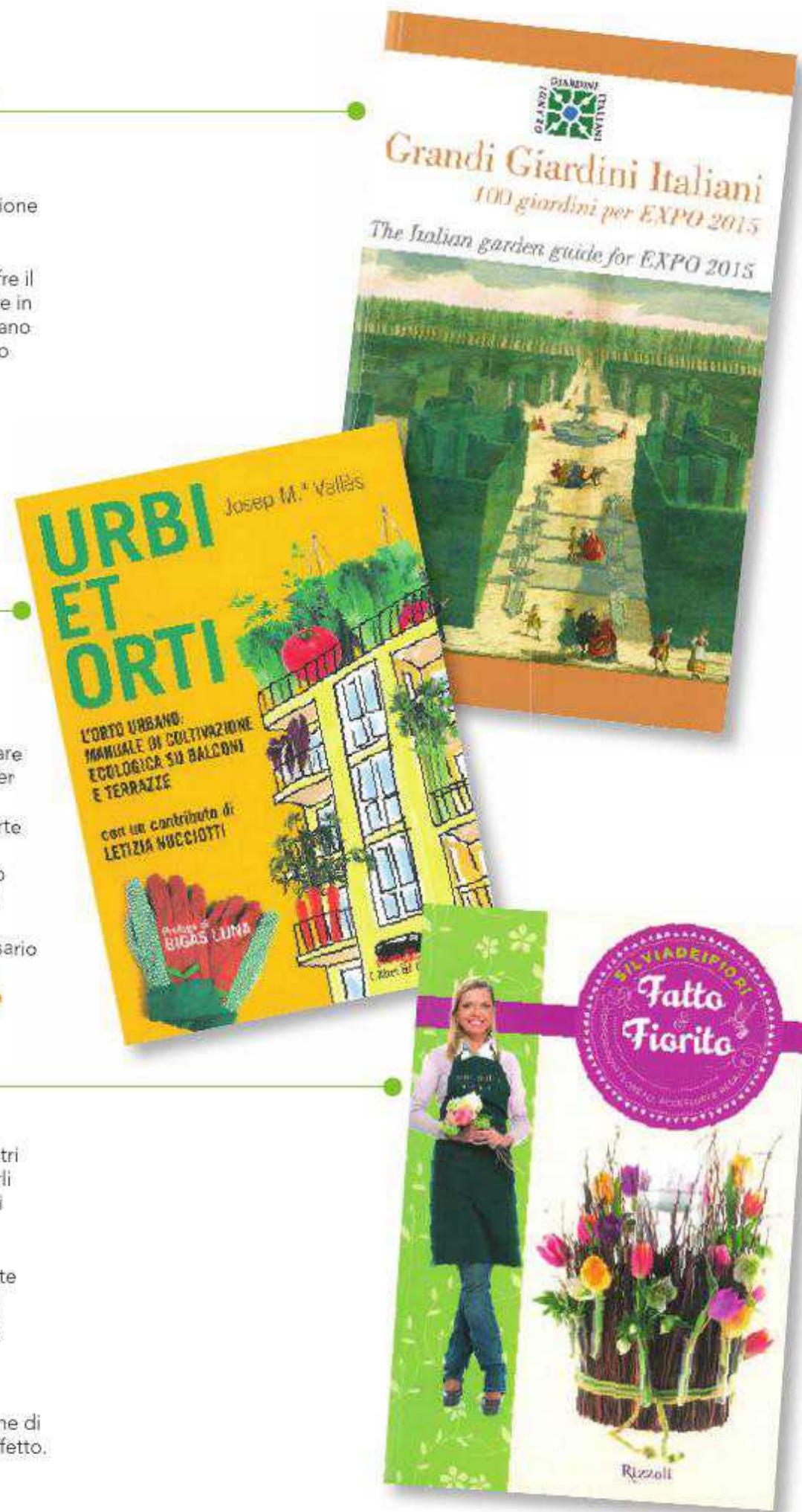
FATTO E FIORITO

Di Silvia Lora Ronco

Edizioni Rizzoli, pagine 256, 21.50 euro

"Il mondo è pieno di stimoli, anche sgranandoli i nostri occhi non saranno mai abbastanza grandi per coglierli tutti". Maestra d'arte floreale, in arte Silvia dei fiori, ci conduce nel suo coloratissimo mondo mostrandoci la delicata bellezza dei fiori. Tante idee, spiegate in pochi semplici passi, per rendere speciali e fiorite tutte le occasioni: centrotavola per cene eleganti, dettagli preziosi per matrimoni, bracciali e cerchietti per look primaverili, idee originali per abbellire i vostri doni. Le pagine sono ricche e colorate dalle foto, in coda un glossario dei fiori con tutti i consigli per la loro conservazione, la storia dello stile floreale e le tecniche di base per realizzare composizioni facili ma di sicuro effetto.

Per chi sa che "per fare tutto ci vuole un fiore"

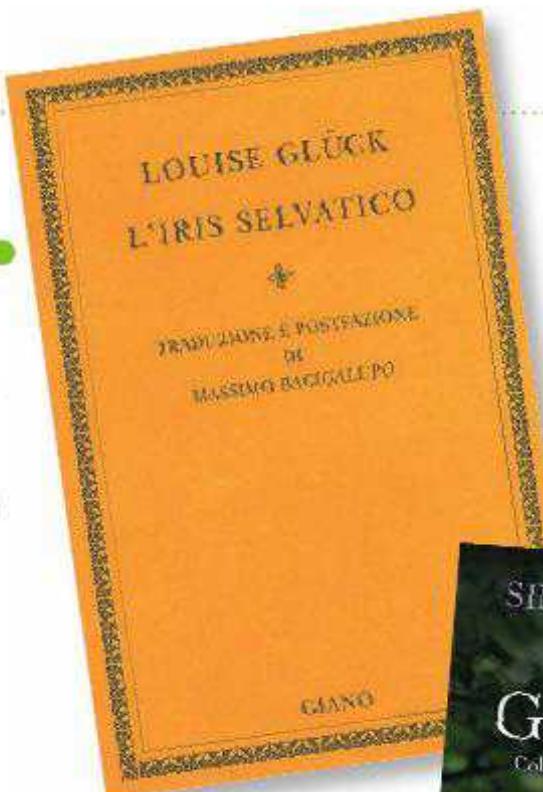


L'IRIS SELVATICO

Di Louise Glück, traduzione di Massimo Bacigalupo. Edizioni Giano, pagine 160, 11.90 euro.

"il bello / è non avere / una mente. Sentimenti: / oh, quelli ce l'ho; mi / governano. Ho / un signore in cielo / chiamato sole, e mi apro / per lui, mostrandogli / il fuoco del mio cuore, fuoco / come la sua presenza..." Louise Glück è un'autrice statunitense di grande rilievo, che in Italia non ha ricevuto abbastanza attenzioni. L'iris selvatico ha vinto il premio Pulitzer per la poesia nel 1993, è un ciclo di liriche che per molti aspetti rende la Glück la diretta prosecutrice della grande Emily Dickinson, per la compostezza delle immagini, l'intimità del testo e la limpidezza della parola. Quello che Glück riesce a fare è conferire al momento della lettura un senso sacro, elegiaco, tra l'uomo e il cielo. Insomma, un incanto. La traduzione di Massimo Bacigalupo rende onore alla chiaroveggenza pulita, nitida della poetessa.

Per chi crede che anche i fiori hanno un'anima



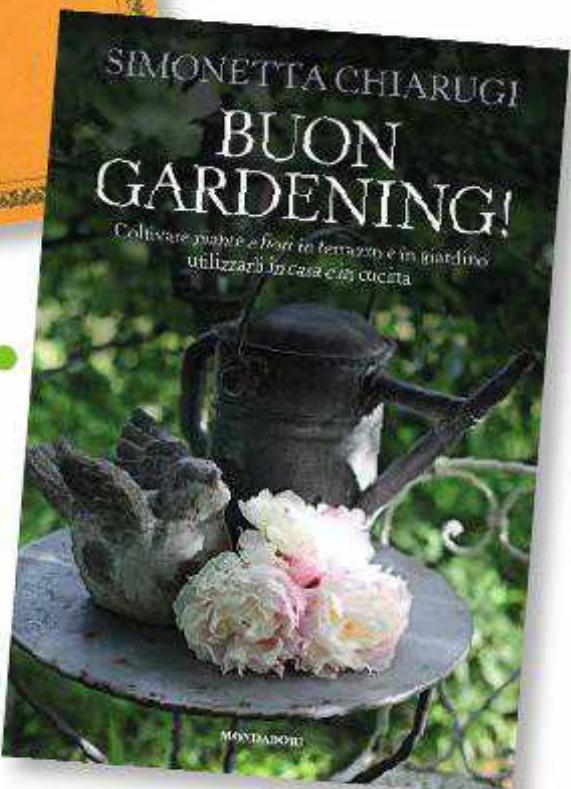
BUON GARDENING! COLTIVARE PIANTE E FIORI IN TERRAZZO E IN GIARDINO UTILIZZARLI IN CASA E IN CUCINA

Di Simonetta Chiarugi

Editore Mondadori Electa, pagine 144, 19.90 euro.

Simonetta Chiarugi, grazie alla sua esperienza personale, spiega come prendersi cura di piante e fiori, ma anche come utilizzarli in molti modi diversi nella decorazione della casa e in cucina. Il libro propone non solo consigli su come coltivare, potare, innaffiare le singole piante, ma anche su come preparare tisane, sciropi o zucchero profumato ai fiori, e come creare oggetti di design e decorazioni per la casa per tutte le stagioni a partire da rami, fiori, petali, foglie. Un manuale pratico e un diario di stile per chiunque voglia osservare la natura con uno sguardo curioso: non servono ingredienti ricercati, strumenti complicati o grandi capacità, occorrono solo semplicità e un po' di fantasia.

Per chi non ha il pollice verde, ma vorrebbe tanto averlo



Convivialità, stile e sapori.

**Weber, molto più
di un semplice barbecue ...**

Un coperchio, quattro metodi di cottura, mille ricette e un'infinita gamma di accessori ideati per rendere ancora più golosi i vostri piatti.

**CON WEBER,
L'ALTA CUCINA
SI ACCOMODA
IN GIARDINO.**

weber

OUTSTANDING
MOMENTS

weber.com



Punti di riferimento per target specifici

SEMPRE
AGGIORNATI CON



facebook



twitter



Edizioni Laboratorio *Verde*

FISSATI
SUI **CONTENUTI**

Edizioni Laboratorio Verde è l'unica casa editrice di filiera che informa con prodotti dedicati i diversi target del mercato del florovivaismo: floricoltore, vivaista, garden center, agrarie, GDS e consumatore. Per una nuova identità della cultura del *garden*.

EDIZIONI **LABORATORIO
VERDE** 

Via Pasubio 16 - Brebbia (VA) | tel. 0332 989211 | www.laboratorioverde.net | info@laboratorioverde.net

Sogno floreale sul balcone

Un autentico multitalento: con il terriccio universale Floragard e gli arbusti perenni si sentono a proprio agio nel vaso!

Fiori stagionali, come le primule in primavera, i classici estivi come i gerani e le petunie o i brughi richiesti in autunno, rientrano tra le specie con le quali si addobba e orna volentieri le cassette e i vasi. Mentre queste piante dopo un determinato periodo si congedano dal balcone per sempre, le piante perenni entusiasmano sempre di nuovo anno dopo anno. Alberi potabili come ligustri o bossi, forme a colonna o a nano p. es. la mela ornamentale 'Tina', creano uno sfondo permanente

per i suddetti alberi a breve durata. Una scelta ancora maggiore è offerta dal gruppo degli arbusti. Non c'è da meravigliarsi che soprattutto gli arbusti con foglie decorative, come la campanula rossa o la tiarella cordifolia vengano sempre di nuovo abbinati alle specie annuali. E non dovete rinunciare al colore, perché il fogliame si mostra spesso in sgargianti tonalità di arancione, rosso o giallo. Se preferite fiori colorati, consigliamo di scegliere piante perenni, come gerani, salvia, coreopsidi o nепete. Piantatele nel terriccio universale Floragard, in modo tale da alimentarle a lungo con tutte le sostanze nutritive necessarie. Aqua Plus® garantisce che le radici assorbono rapidamente acqua anche dopo periodi di siccità.



Suggerimento: Il terriccio universale Floragard è un terriccio completo pronto per l'uso, soprattutto per piante nei vasi.



Ben fertilizzato nella stagione dei balconi

Mettete i vostri fiori da balcone nelle mani migliori: il terriccio attivo per piante fiorite Floragard garantisce la realizzazione dei fiori da sogno – mentre voi vi rilassate e vi godete l'estate.



Sostanze nutritive sufficienti per tutta la stagione!

Il grafico dimostra quanto a lungo agisce effettivamente il deposito di fertilizzante attivo: se piantate le cassette del balcone all'inizio di aprile usando terriccio per fiori tradizionale, le sostanze nutritive durano solo fino alla fine di maggio. Con il terriccio attivo per piante fiorite Floragard i vostri fiori sono alimentati nel migliore dei modi fino a settembre, quindi per tutta la stagione!

Terriccio attivo per piante fiorite Floragard

Il terriccio pronto per l'uso con il deposito di fertilizzante attivo garantisce l'alimentazione con sostanze nutritive per una stagione completa!



Floragard Vertriebs GmbH
Gerhard-Stalling-Strasse 7
26135 Oldenburg
GERMANY

Fon +49 (0) 441/20 92-0
Fax +49 (0) 441/20 92-292
www.floragard.de
info@floragard.de

Dare il meglio. Dal 1919!